

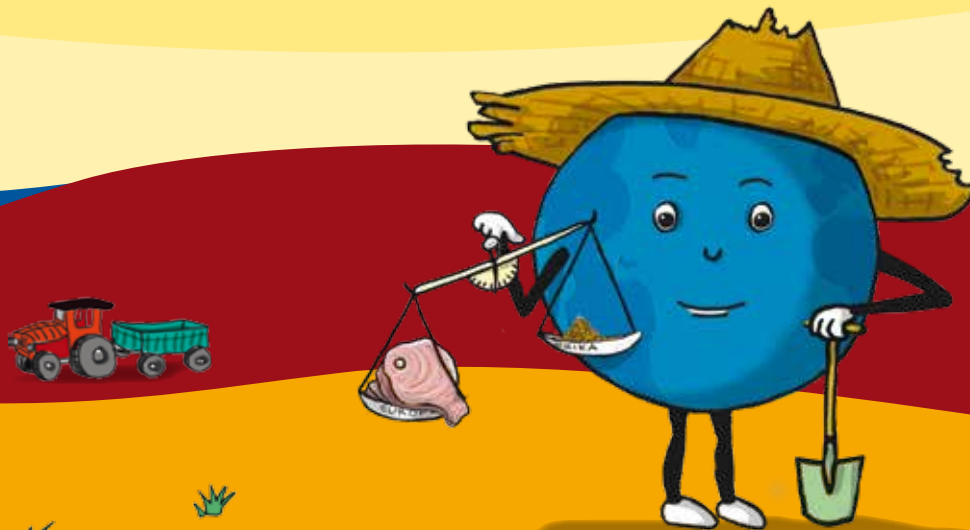


23. Oktober bis 15. November 2012

9. Brandenburger Entwicklungspolitische
Bildungs- und Informationstage

Dinner for one oder für alle?

Unsere Welt zwischen Hunger und Überfluss



Schirmherrin: Dr. Martina Münch,
Ministerin für Bildung, Jugend und Sport des Landes Brandenburg



Unsere Welt zwischen Hunger und Überfluss

„Dinner for one oder für alle?“ Antworten auf diese Frage suchten Kinder und Jugendliche zwischen Lanz und Cottbus, Prenzlau und Hirschfeld im Rahmen der 9. BREBIT. Mehr als 4 000 Schülerinnen und Schüler beschäftigten sich mit globalen Fragen unserer Ernährung. Unabhängig vom konkreten Thema des Projekttages stellte sich für viele Teilnehmerinnen und Teilnehmer die Frage, wie es sein kann, dass es in all dem Überfluss Hunger gibt. 50 Referentinnen und Referenten der Brandenburger Entwicklungspolitischen Bildungs- und Informationstage (BREBIT) arbeiteten mit den meist jungen Brandenburger/-innen und kamen auf ganz unterschiedlichen Wegen zu der Erkenntnis, dass Hunger offensichtlich nichts mit Mangel zu tun hat.

Jean Ziegler (ehemaliger UNO-Sonderberichterstatte für das Recht auf Nahrung) sagt, es würden genug Lebensmittel für 12 Milliarden Menschen produziert, aber die Zerschlagung regionaler Märkte durch Konzerne und durch Spekulation lasse die Zahl der Hungertoten explodieren. Das Großkapital lege sogar Lager für Grundnahrungsmittel an (Reis, Mais, Getreide), um die Preise durch künstliche Verknappung nach oben zu treiben und an den Warenterminbörsen Milliarden einzustreichen. (Jean Ziegler „Das Imperium der Schande“, 2005).

Die Gier auf Fleisch verschlingt heute ein Drittel der Weltgetreideernte, erfahren die Schüler/-innen in Nauen. Eine nachhaltige Ernährung bedeutet daher in den reichen Ländern auch, weniger Fleisch zu essen – statt durchschnittlich 60 nur noch 20 Kilogramm im Jahr. Für die Gesundheit der Menschen wäre diese Einschränkung des Fleischkonsums und stattdessen der Verzehr von mehr Obst und Gemüse nur vorteilhaft.

Hinzu kommt der Durst nach Agrosprit: Ein Drittel der Maiseernte in den USA verschwindet in US-amerikanischen Spritfabriken. Für eine 50-Liter-Tankfüllung eines Agrosprit-Autos müssen 358 Kilogramm Mais verbrannt werden. Mit dieser Menge kann ein Kind in Sambia oder Mexiko, wo Mais Grundnahrungsmittel ist, ein Jahr lang versorgt werden. Angesichts der Zahl der Hungernden sollten wir im Globalen Norden keine Nahrungsmittel mehr verbrennen,

um Millionen Autos mit Agrosprit zu versorgen. Das Gegenteil ist aber der Fall. Schüler/-innen in Potsdam erfahren, dass Pflanzen für Agrodiesel nicht nur in den USA und in Europa angebaut werden, sondern zunehmend auch in den Ländern, wo der Hunger am größten ist.

Auf mehr als 100 Millionen Hektar afrikanischem Ackerland werden Nahrungsmittel oder Energiepflanzen für den Export angebaut. „Land Grabbing“ führt vielerorts zu Nahrungsmittelknappheit. Während auf den (ehemaligen) Feldern der Kleinbauern und -bäuerinnen Zuckerrohr und Soja für den Export wachsen, müssen 43 der 53 afrikanischen Länder Nahrungsmittel importieren. Menschen hungern – auch weil ihr Land verkauft oder verpachtet wurde.

Brandenburger Jugendliche erfuhren bei ihrer Gastschülerin Azaluu in Sansibar (Tansania), dass deren Familie die Hühner aus der eigenen Zucht kaum noch verkaufen kann. Diese Hühner stehen in Konkurrenz zu den importierten Billighühnern aus Brasilien. Unfaire Konkurrenz erleben Bäuerinnen und Bauern überall auf dem afrikanischen Kontinent auch durch europäische Produktions- und Exportsubventionen. 2010 unterstützten die Industriestaaten ihre Landwirtschaft mit insgesamt 349 Milliarden US-Dollar. Die Folge: Auf jedem afrikanischen Markt kann man heute Früchte, Gemüse und Geflügel aus Europa für die Hälfte des Preises kaufen, den die lokalen Produkte kosten.

Hier könnte die europäische Politik etwas tun. Auch wir als Verbraucher/-innen können handeln, indem wir bewusster konsumieren.

Das Wissen um soziale und globale Ungerechtigkeiten und um Gesundheitsvorteile reicht bekanntlich nicht für ein Umstellen unserer Gewohnheiten aus – sonst gäbe es keine Raucher/-innen. Aber das Wissen zeigt Wege zur Veränderung. Sie zu gehen, liegt an uns, an Ihnen und an mir.

Birgit Mitawi

Ein Aperitif, der Appetit auf mehr machte

Die Welt deckt unseren Tisch – inzwischen dürfte diese Aussage eine Binsenweisheit sein. Doch was in diesem kurzen Satz wirklich steckt, erschließt sich nur durch intensives Beobachten des eigenen Alltags, durch Nachdenken, kritisches Studium des Einkaufszettels und durch Nachfragen. Wer am 23. Oktober den Weg ins Bürgerhaus am Schlaatz fand, konnte einiges dazu frei Haus erfahren. Rund einhundert Menschen nutzten diese Gelegenheit beim Auftakt der 9. BREBIT und ließen sich in globale Zusammenhänge zu Ernährungsfragen einführen. Dazu war der Tisch reich gedeckt, das Büffet überaus abwechslungsreich und voller Zutaten aus aller Welt.

Zum Beispiel aus Frankfurt (Oder): Schülerinnen des Karl-Liebnecht-Gymnasiums präsentierten mit ihren Theatersketchen zu globaler Ernährung eine Abfolge von nahrhaften Snacks, die nicht einfach zu schlucken waren. Viel Nachdenkenswertes war darin enthalten und zeigte, dass die Schülerinnen unter Anleitung von Chefköchin Sabine Wiedemann harte Nüsse geknackt und ein passendes Rezept als Muntermacher gefunden hatten.

Zum Beispiel aus Puerto Princesa: Schüler/-innen und Lehrer/-innen aus der philippinischen Stadt nutzten einen der letzten Tage ihres Aufenthaltes bei ihrer Partnerorganisation Carpus e.V., um beim Auftakt gemeinsam mit Schüler/-innen ihrer Partnerschule Emil-Fischer-Gymnasium aus dem südbrandenburgischen Schwarzheide einen nahrhaften Adobo¹ aus Informationen rund um Ernährungssituation, Landwirtschaft und Leben in der Stadt am Meer zu servieren.

Zum Beispiel aus Potsdam: Staatssekretär Burkhard Jungkamp aus dem Ministerium für Bildung, Jugend und Sport des Landes Brandenburg würdigte in seinem Grußwort das Engagement von Lehrenden und Lernenden.

Zum Beispiel aus Sansibar Stadt: Lehrer/-innen und weitere Projektpartner/-innen der RAA Brandenburg luden gemeinsam mit Jugendlichen aus Frankfurt (Oder) und Zossen auf sansibarische Reisplantagen, bolivianische Kartoffeläcker und in deutsche Supermärkte ein. In dem globalen Spiel um Ernährung, das die Jugendlichen gemeinsam mit ihren Freundinnen und Freunden



Obstsalat versus Gemüseauflauf – wie viele Kilometer legen Bananen, Äpfel, Käse oder Kartoffeln zurück, bis sie auf unserem Teller landen? Diese Frage diskutieren Mitglieder der Theatergruppe des Karl-Liebnecht-Gymnasiums Frankfurt (Oder) in ihrer Theaterszene.

aus Bolivien und Sansibar im Sommer 2012 erarbeitet hatten, lernten die Mitspielenden erstaunliche Zusammenhänge zwischen den Kontinenten kennen und sehen jetzt manche Zutat in ihren heimischen Küchen mit anderen Augen.

Zum Beispiel aus Bolivien, Deutschland, Ghana und Indonesien: Referent/-innen aus diesen Ländern stellten sich und ihre Projektangebote zur 9. BREBIT in Wort und Bild vor und gaben dem Auftaktnachmittag so hervorragende Würze, dass er den Appetit und die Vorfreude auf die bevorstehenden knapp drei Wochen Bildungs- und Informationstage noch einmal steigerte.

Nach so viel geistiger Nahrung war es an der Zeit, nicht nur Rezepte und Zutaten für erfolgreiche Bildungsarbeit auszutauschen, sondern das Jahresmotto „Dinner for one – oder für alle?“ zumindest an diesem Abend eindeutig zu Gunsten seines zweiten Teils zu entscheiden – wobei der Austausch gemäß Ankündigung im Programm „Gespräche am Büffet“ rege wahrgenommen wurde. Das Büffet war übrigens vegetarisch. Warum sich die Koordinationsgruppe dafür entschieden hatte, wird der aufmerksamen Leserin und dem aufmerksamen Leser der Beiträge dieses Heftes zu den Projekttagen der 9. BREBIT nicht entgehen.

Das Startsignal der Ministerin

Ich freue mich, Sie auch im Namen der Schirmherrin, Frau Ministerin Dr. Münch, zur Eröffnung der BREBIT 2012, der Brandenburger Entwicklungspolitischen Bildungs- und Informationstage, zu begrüßen.

Die BREBIT, die Brandenburger Entwicklungspolitischen Bildungs- und Informationstage, laden dazu ein, weltumspannende Themen in den Blick zu nehmen. Viele Engagierte verschiedener entwicklungspolitischer Vereine haben in diesem Jahr wieder interessante Veranstaltungen zum Thema organisiert. So wie wir hier im Bürgerhaus am Schlaatz setzen sich in diesen Wochen Brandenburger Schülerinnen und Schüler im ganzen Land mit dem Themenfeld Hunger und Überfluss auseinander.

Das Motto bringt auf es auf den Punkt: „Dinner for one – oder für alle?“ Ich bin gar nicht sicher, ob Schülerinnen und Schüler diesen berühmten Fernseh-Sketch heute noch kennen. Da geht es um die reiche adelige Miss Sophie, die ihren 90. Geburtstag feiert, und ihren Butler James. Die Geburtstagsgäste sind alle schon verstorben. Trotzdem gibt es wie in jedem Jahr ein Luxusdinner mit indischer Hühnersuppe, Schellfisch aus der Nordsee, Hühnchen und Obst, Sherry, Weißwein, Champagner und der Butler James muss für alle anderen Gäste mitessen und vor allem mittrinken. Anzusehen, wie schlecht ihm das bekommt, ist lustig, zeigt aber auch, dass Überfluss krank machen kann.

...

Auch wenn wir heute über den Hunger in der Welt sprechen, müssen wir zugleich über Überfluss sprechen und Gewinnstreben. Auf der Erde wird genügend Nahrung produziert, um alle Menschen satt zu machen. Aber wir, die in den reichen Ländern leben, exportieren noch immer Hunger in die armen Länder der Welt. Weltweit hungern rund eine Milliarde Menschen, das heißt etwa jeder siebente Mensch auf der Erde; jedes Jahr sterben über acht Millionen Menschen, hauptsächlich Kinder, an Hunger. Das ist eine unvorstellbare Zahl. Wir schaffen es nicht, mit jedem dieser Menschen Mitleid zu haben, aber jedes Schicksal eines Hungernden ist unerträglich – eine menschliche Katastrophe und eine von Menschen gemachte Katastrophe.

*Burkhard Jungkamp, Staatssekretär im
Ministerium für Bildung, Jugend und Sport
des Landes Brandenburg überbrachte
das Grußwort der Ministerin.*



„Dinner for one oder für alle?“ – Die Antwort ist einfach. Ihre Umsetzung ist schwierig und eine große Herausforderung: Ernährungsgerechtigkeit ist die Aufgabe der Zukunft. Es geht darum, das, was die Erde hergibt, gerecht auf alle zu verteilen und dabei die vorhandenen Ressourcen schonend und nachhaltig zu nutzen.

Ich bin sicher: Wir können Veränderungen bewirken. „Wenn viele Menschen an vielen Orten viele kleine Dinge tun, können sie das Gesicht der Welt verändern“, sagt ein afrikanisches Sprichwort. Ein Schlüssel dafür ist Globales Lernen. Globales Lernen ermöglicht uns, Antworten zu geben auf die Frage: „Was habe ich damit zu tun?“

Ich wünsche den 9. Brandenburger Entwicklungspolitischen Bildungs- und Informationstagen viel Erfolg. Allen Schülerinnen und Schülern wünsche ich viel Freude beim Globalen Lernen, spannende Begegnungen und die Einsicht in vielfältige Möglichkeiten, sich einzubringen und zu engagieren. Ich wünsche Ihnen und Euch allen interessante Bildungs- und Informationstage. Den Organisatoren der 9. BREBIT danke ich herzlich für ihr Engagement, die „Eine Welt“ zu uns nach Brandenburg zu tragen.

*Aus dem Grußwort von Dr. Martina Münch, Ministerin für Bildung,
Jugend und Sport des Landes Brandenburg*

Ist die Bananenstaude vom Scheinstamm bis zur Blüte nutzbar?

Yuliana Irawati Gubernath
gubernath@onlinehome.de
Grundschule Seelow



Peter Smola – pixeltude

Im Supermarkt warten auf die Konsumentinnen und Konsumenten in Deutschland keine Bananen aus Indonesien, sie kommen vor allem aus Ecuador und Costa Rica. Aber die Viertklässler/-innen lernten im Laufe dieses Projekttag, dass in Indonesien nicht nur eine Bananensorte wächst, sondern gleich mehrere. Ein Ratespiel zum Einstieg vermittelte ihnen weitere Informationen zur Banane: So lernten die Schüler/-innen, dass die Banane von Südostasien aus in die Welt gewandert ist. Sie mussten erraten, was für einen Gegenstand die Referentin in der Hand hielt (die Blüte) und warum die Banane eigentlich krumm ist. Diese ersten Informationen wurden an-

schließend vertiefend diskutiert. Die Referentin arbeitete mit Bildern, um zu zeigen, wie Bananenstauden aufgebaut sind und wie sie wachsen. Die Banane ist kein Baum, sondern eine fünf bis neun Meter hohe Staude mit einem knolligen, unterirdischen Wurzelstock. Aus dem Wurzelstock entspringen die hohen Blätter. Die Blattscheiden sind ineinandergefaltet und bilden das, was wir spontan als Stamm bezeichnen würden, daher verwendet der Titel des Projektes das Wort Scheinstamm. Die Blätter wachsen jeweils einzeln aus dem Scheinstamm. Wenn das eine entrollt ist, kommt das nächste nach. Wie lang so ein Blatt ist? Yuliana Irawati Gubernath



Rezept

Kochbanane – vielfältig verwendbar

Wer glaubt, die gleichmäßigen gelben Früchte der bekannten Marken bilden den Maßstab für die Banane (die, botanisch gesehen, zur Familie der Beeren gehört), unterliegt einem Irrtum. Die großen US-amerikanischen Konzerne haben aus der Vielfalt ein Kunstprodukt gemacht. Ein echtes Original hingegen ist die Kochbanane, die in dünnen Stücken oder Scheiben frittiert und wie Pommes frites gegessen werden kann.



Viel gelernt! Schüler/-innen präsentieren ihre Collagen, die auf einem Bananenblatt Platz finden.



Viel erfahren die Kinder über die Nutzung der Bananen. Wie Bananen sich als Kosmetik bei einer Gesichtsmaske anfühlen, wird hier erprobt und dann gemeinsam reflektiert.

konnte ein originales Blatt zeigen – und die Schüler/-innen konnten mit der Messlatte in der Hand die Antwort selbst suchen. Neun Monate lang entfalten sich die Blätter, dann wächst aus der Mitte eine Blüte. Aus jeder Blüte entstehen bis zu 12 Hände. In der Regel haben wir es hier im Globalen Norden nur mit den Fingern zu tun, den einzelnen Bananen. Auch das, was wir im Supermarkt kaufen, ist noch keine Hand. Schließlich ist kaum ein Haushalt in Deutschland so groß, dass 10 bis 20 Bananen auf einmal verbraucht werden. Bis zu 50 Kilogramm wiegen dann alle Früchte aus einer einzigen Blüte zusammen.

Was passiert mit dem Rest der Bananenstaude? In Indonesien wird alles genutzt. Der innere Teil des Stammes ist weich und wird oft an Schweine verfüttert. Manchmal dient dieser Teil aber auch für Gestecke: Schattenspielfiguren sind auf Stäben befestigt – sie finden in den Stämmen der gekappten Bananenstaude Halt. Der Scheinstamm liefert Material für Körbe, die Blätter dienen als natürliches Verpackungsmaterial, ähnlich wie Alufolie. Und der Saft wird als Heilmittel zur Entgiftung und Kühlung genutzt.

Auf ihrem langen Weg in europäische Supermärkte verliert die Banane diesen vielfältigen Nutzen. Von diesem Weg erfahren die Schüler/-innen aus einem Dokumentarfilm: Nach der Ernte als grüne Früchte landen die Bananen gewaschen in Kartons. So verpackt reisen sie Tausende Kilometer rund zwei Wochen lang mit dem Schiff nach Europa. Hier kommen sie in die Bananenreiferei und erst dann in den Supermarkt. Ein weiter Weg.

Und wie schmeckt sie dann, die Banane? Die Schüler/-innen stellten fest: Ge-



Was mag das sein, was die Referentin hier in der Hand hält? Die Schüler/-innen lernen die Banane von der Blüte bis zur Frucht im Detail kennen.

schmacklich ist der Unterschied zwischen konventioneller, biologisch angebauter und fair gehandelter Banane nicht wirklich erkennbar. Der Unterschied liegt im Geschmack, den die Arbeit auf den Plantagen bei den Produzentinnen und Produzenten hinterlässt.

Diese vielen Impulse wurden nun künstlerisch verarbeitet: Aus Fotos, die den Aufbau und die Verwendung von Bananen in Indonesien dokumentieren, erstellten die Teilnehmenden Collagen. Sie bastelten Bananenmasken für ihre Gesichter. Sie verkosteten frittierte Kochbananen und lernten so einen etwas anderen Geschmack der Banane kennen. Aus den zuvor vermessenen Bananenblättern bastelten sie Schälchen.

Als Erinnerung an den Projekttag und daran, dass unser Konsum die Lebensbedingungen in jenen Ländern mitbeeinflusst, in denen Bananen angebaut werden, blieb eine kleine Bananenstaude zurück. Die Referentin hat sie der Klasse mitgebracht – zur sorgsamem Pflege.

Essen (er)fassen

Laura Hörath

laurahoerath@hotmail.com

Rouanet-Gymnasium, Beeskow



Ist es meine ganz private Angelegenheit, ob ich Fleisch esse oder nicht? Darauf könnte die Quintessenz dieses Projektes reduziert werden, auch wenn die Frage wörtlich so nicht gestellt wurde. Doch die Schülerinnen und Schüler der achten Klassenstufe bekamen eine Vorstellung davon, dass individueller Konsum Auswirkungen auf Menschen in anderen Teilen der Welt und in nicht allzu ferner Zukunft auch auf sie selbst haben wird. So wurde die letzte Frage der als Einstieg genutzten Barometerübung, ob Fleischessen nur mit sich selbst zu tun hat, am Ende des Projekttag noch einmal anders gewertet: Mehr Schülerinnen und Schüler als am Anfang sahen nun Auswirkungen auf andere Menschen.

Zu dieser Erkenntnis gelangten die Jugendlichen durch eigene Recherchen an vier thematischen Arbeitstischen. Jede Gruppe befasste sich mit Materialien zu einem Themenkomplex, der auf jeweils andere Weise den Zusammenhang zum Fleischkonsum herstellte. Wie und war-

um sind Regenwälder im Globalen Süden durch den Fleischkonsum im Globalen Norden bedroht? Die Antwort war den Schüler/-innen ebenso wenig klar wie wohl den meisten Menschen außerhalb des Klassenraumes: Riesige Waldflächen verschwinden (und mit ihnen Lebensräume für Menschen, Tiere und Pflanzen), um ebenso riesigen Sojaplantagen Platz zu machen, deren Ernte nach Europa gebracht wird. Dort werden wiederum jene Tiere mit der importierten Soja gefüttert, deren Fleisch wir verzehren.

Ähnliche Erkenntnisse erlangten die Gruppen, die sich mit Hunger und Ernährungssicherheit sowie mit dem Zusammenhang von Klimawandel und Fleischproduktion befassten. Enorme Landflächen gehen dem Ackerbau für die Ernährung von Menschen verloren, weil darauf Futterpflanzen angebaut werden. Für die Erzeugung von einem Kilogramm Fleisch werden rund 10 Kilo Futtergetreide benötigt. Hier schloss sich der Kreis zur Gruppe Regenwald: Die Fleischproduktion setzt nicht nur mehr



8 Kilo Weizen
versorgen bis zu
10 Menschen
am Tag

oder



500 g Fleisch decken
1/3 des täglichen
Kalorienbedarfs
eines Menschen

Rezept

Pilau

Fleisch ist in vielen Gerichten insbesondere des Globalen Südens ein „Kann“ statt ein „Muss“. Für viele Menschen gehört der Fleischverzehr nicht zum Alltag, sondern zu Festtagen und besonderen Anlässen. Auf der tansanischen Insel Sansibar ist Pilau ein solches Essen, das zu besonderen Anlässen gekocht wird und Fleisch (Rind, Lamm oder Huhn) als eine von vielen Zutaten enthält.

Zutaten (für 6 Personen):

750 g Fleisch, 400 g Reis, 400 ml Wasser, 4 mittlere Zwiebeln, 4 mittlere Kartoffeln, einige Knoblauchzehen (nach Geschmack), Öl. Getrocknete ganze Gewürze: 3 Stangen Zimt, 1 TL schwarzer Pfeffer, 1 TL Kreuzkümmel, 1 TL Kardamom, ½ TL Nelken. Salz nach Geschmack.

Zubereitung:

Reis ca. 30 Minuten in Wasser einweichen, abtropfen lassen. Fleisch extra kochen. Zimt und Kreuzkümmel in Wasser weichen lassen. Geschälte Kartoffeln vierteln und in heißem Öl anbraten. Zwiebeln geviertelt und Knoblauch gepresst dazugeben, ebenso Kardamom, Pfefferkörner, Kreuzkümmel und Zimtrinde. Mit Wasser auffüllen, bis die Masse bedeckt ist, salzen und 30 Minuten kochen lassen. Etwas von der Brühe filtern und mit der gefilterten Brühe den vorgequollenen Reis ziehen lassen. Im Anschluss Fleisch und die Kartoffel-Zwiebel-Mischung mit dem Reis vermischen und mit der Gewürzbrühe soweit auffüllen, dass der Pilau gut bedeckt ist und bei Unter- und Oberhitze ausquellen kann.

Zum Pilau wird üblicherweise Kachumbari-Salat gegessen:

4 mittlere Zwiebeln, 2 Tomaten, 2 grüne Chilischoten und eine kleine Gurke kleinschneiden, mit Salz und dem Saft einer Zitrone mischen.

Quelle: Mit Feuer und Würze. Eine Reise durch die Koch- und Esskultur Sansibars. Hg. von Twende Pamoja – Freundeskreis Tansania e.V.

Treibhausgase frei, sondern entzieht der Erde einen unverzichtbaren CO₂-Speicher – den Regenwald.

Einsichten ganz anderer Art erlangte die Gruppe Welthandel. Sie fand heraus, wie fatal sich der Export von Hühnerteilen, auf die Menschen in Deutschland oftmals keinen richtigen Appetit haben, auf die Menschen in Ghana und Kamerun auswirkt. Was vom Hühnchen aus Massenproduktion übrig

bis zum Sonntagsabendessen durchgeplant – mit Vorschlägen, die durchaus Zustimmung fanden. Es wurde überlegt, wie ich mit einem Freund oder einer Freundin meinen Fleischverzehr so organisiere, dass rechnerisch aus zwei halben eine ganze Vegetarierin/ein ganzer Vegetarier wird. Dabei wurde festgestellt, dass der Verzicht gar nicht so schlimm ist. Getreu der Feststellung „Veränderung beginnt bei mir“



Mit Laura Hörath stellten die Beeskower Jugendlichen Verbindungen zwischen Nahrungsmitteln und Kontinenten her – die Weltkarte präsentierte sich am Ende als Spinnennetz.

bleibt, wenn die hierzulande beliebten fleischigen Keulen und Brustfilets abgetrennt sind, wird tiefgefroren in westafrikanische Länder exportiert und billig verkauft. Lokale Hühnerzüchter/-innen verlieren ihre Absatzmöglichkeiten und stürzen in die Armut. Konsument/-innen werden krank, wenn das Fleisch mehrfach aufgetaut und wieder eingefroren wird.

Im zweiten Teil des Projekttagess beschäftigten sich die Schüler/-innen mit möglichen Alternativen auf einem „Markt der Möglichkeiten“: Was können wir tun, um diesen Entwicklungen etwas entgegenzusetzen? Mit Kochbüchern wurde eine vegetarische Woche vom Montagsfrühstück

kreierte die Klasse originelle Ideen, um das eigene Umfeld zu gewinnen – zum Beispiel mit einer Wette, wer es am längsten ohne Fleisch aushält.

Als wichtige Erkenntnis aus dem Projekt mögen zwei Beispielkommentare stehen: „Beim Verzicht auf Fleisch mache ich nicht nur Abstriche, sondern ziehe daraus einen Nutzen für mich selbst, wenn ich die globalen Spätfolgen betrachte.“

Inzwischen hat sogar ziemlich jede Fastfoodkette wenigstens ein vegetarisches Angebot, weil es Abnehmer/-innen findet: „Irgendwer muss schließlich mal anfangen!“



Land Grabbing: Die globale Jagd nach Ackerland

Malte Engel

malte.engel@web.de

Leibniz-Gymnasium, Potsdam



Malte Engel (re.) moderiert die Podiumsdiskussion.

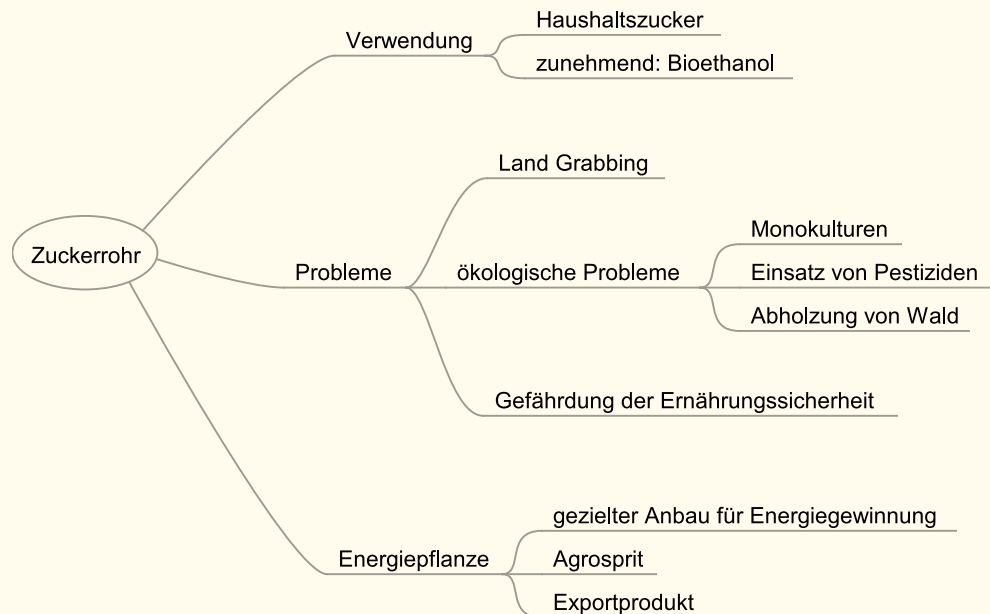
Am Anfang des Projektes standen Definitionen und Zahlen. Zahlen so groß, dass es schwer war, die Dimensionen zu erfassen, zu begreifen, was es heißt, dass in den letzten zehn Jahren weltweit 203 Millionen Hektar Ackerland verkauft oder verpachtet wurden und dass mehr als die Hälfte dieser Landgeschäfte Afrika betrafen. Zum Vergleich: Die Ackerfläche der gesamten Europäischen Union beträgt 97 Millionen Hektar.

Staaten und Unternehmen aus Industrie- und Schwellenländern reißen sich um Ackerland in Afrika und Asien, „grabschen“ riesige Agrarflächen in Ländern des Globalen Südens, um dort Nahrungsmittel oder Energiepflanzen für den Export anzubauen. Land Grabbing führt vielerorts zu Nahrungsmittelknappheit. Während auf den (ehemaligen) Feldern der Kleinbau-

ern und -bäuerinnen Zuckerrohr und Soja für den Export wachsen, müssen 43 der 53 afrikanischen Länder Nahrungsmittel importieren. Die Weltmarktabhängigkeit verschärft die Situation in diesen Ländern zunehmend. Eine Milliarde Menschen hungern – auch weil ihr Land verkauft oder verpachtet wurde.

Über den Film „Land Grabbing. Ackerland in Afrika aufgekauft“ lernten die Schüler/-innen am Beispiel der Genfer Firma Addax Bioenergy die konkrete Situation in Sierra Leone, einem der ärmsten Länder in Westafrika, kennen.

Ausgerüstet mit viel Wissen waren die Jugendlichen gefordert, das Gelernte anzuwenden. Sie schlüpfen in die Rollen von Vertreterinnen und Vertretern der Politik in Sierra Leone, wurden zu Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern der Firma Addax,



waren als Bewohner/-innen der Dörfer Madu und Matadi von dem Agieren der Firma betroffen oder engagierten sich im Auftrag der Nichtregierungsorganisation „Brot für alle“.

Die Diskussion wurde von allen Beteiligten sehr engagiert und emotional geführt:



Die Podiumsdiskussion im Rollenspiel zum Auftreten der Firma Addax in Sierra Leone wurde von den Jugendlichen sehr engagiert und emotional geführt. Spontane Wortmeldungen und Redebeiträge belebten die Diskussion und brachten zusätzliche Argumente.

„Uns, den Bauern, wurde versprochen, wir würden Ersatzland bekommen. Zusätzlich sollte die Ethanolherstellung 4000 neue Arbeitsplätze schaffen. Auch Schulen, Gemeindezentren und Kliniken wurden zugesichert. Das Angebot war verlockend. Wir verpachteten Addax unser Land für 50 Jahre. Jetzt haben wir die fruchtbarsten Ländereien und damit unsere Einnahmequelle verloren, die Jobs sind ausgeblieben, einige Wasserquellen versiegt und eine Schule haben wir immer noch nicht“, so der Potsdamer Schülersprecher der Bäuerinnen und Bauern in der Podiumsdiskussion. Der Vertreter von Addax war wie ein „echter“ Mitarbeiter aus dem

Film aalglatt, überzeugend und souverän und hatte wie im Film viele Ausreden, alte und neue Versprechen. Das Publikum wollte nicht wie im Planspiel vorgesehen zuschauen. Spontane Wortmeldungen und Redebeiträge mussten zugelassen werden.

Am Ende des Projekttagess hatten alle Teilnehmenden das Problem erkannt. Schlussfolgerungen für das eigene Handeln aus dem neuen Wissen zu ziehen und sich zu positionieren, war aber nicht einfach. Die Meinungen darüber, ob Produkte von Unternehmen, die Land Grabbing betreiben, in Deutschland verkauft werden sollen oder nicht, gingen weit auseinander. Auch die Frage, ob Menschen, die in Deutschland Agrotreibstoffe kaufen, Land Grabbing unterstützen, war bei den Potsdamer/-innen umstritten. Leider fehlte die Zeit, um gemeinsam intensiver über diese Fragen nachzudenken und mögliche Antworten zu erarbeiten.

Rezept

Kashata

In Sansibar (Tansania) machen viele Kinder mit Hilfe ihrer größeren Geschwister oder ihrer Mutter Süßigkeiten selbst.

Zutaten für 4 Kinder

200g Zucker
250 g Kokosraspel
1 TL Kardamom
100 ml Wasser

Zubereitung

Wasser, Zucker und Kardamom etwa zehn Minuten unter ständigem Rühren kochen. Die Kokosraspel dazu geben und vermischen. Die Masse auf einem Brett glatt streichen. Fest werden lassen und in kleine Stücke schneiden.

Quelle: Mit Feuer und Würze. Eine Reise durch die Koch- und Esskultur Sansibars. Hg. von Twende Pamoja – Freundeskreis Tansania e.V.



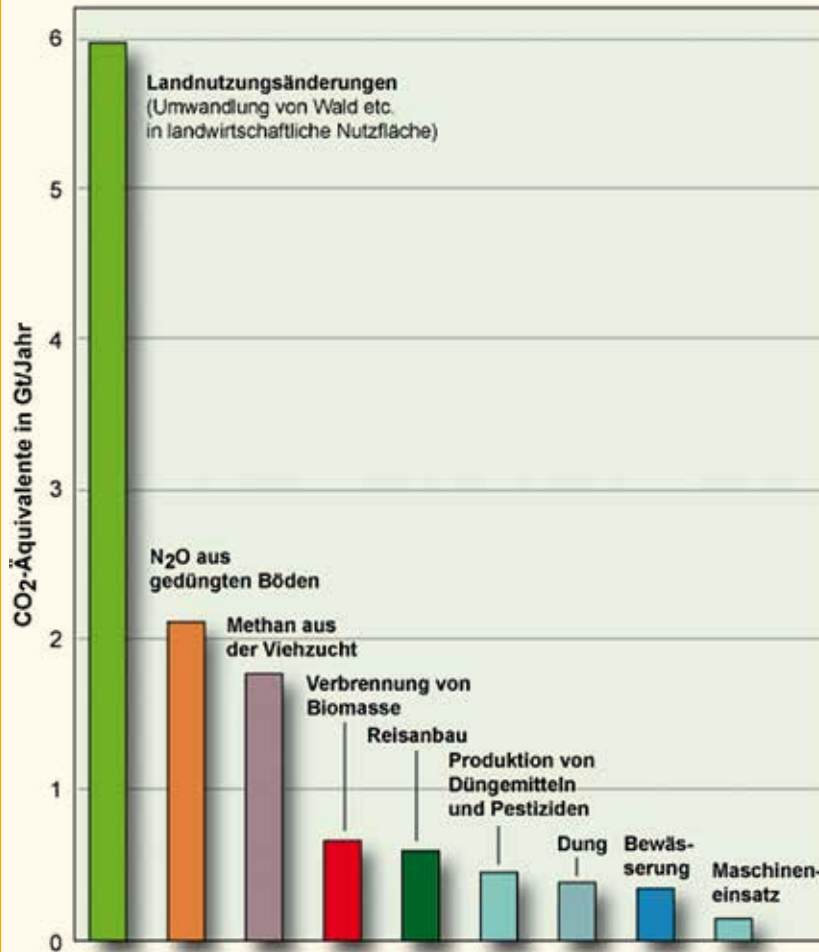
In Tansania und anderen Ländern, wo Zuckerrohr angebaut wird, wird der Stängel geschält und in kleine mundgerechte Stücke geschnitten, die ausgekaut werden. Oder ganze Stängel werden durch eine Presse gezogen und der Saft aufgefangen – ein süßes und doch erfrischendes Getränk, 100 Prozent Naturprodukt. Wer Zucker in Kuchen, Pudding, Tee und anderen Gerichten ersetzen möchte, ist nicht unbedingt auf künstliche Süßstoffe angewiesen. Für einen etwas anderen süßen Geschmack bietet sich neben dem vertrauten Honig auch Ahornsirup an, eine „Entdeckung“ indigener Gesellschaften des heutigen Kanada. Diabetiker/-innen können statt Zucker und zuckerhaltigem Ersatz Stevia nutzen, ein natürliches Kraut aus Südamerika, dessen kleine Blätter unvermutete Süßkraft besitzen.

Der Süden auf dem Frühstückstisch

Katleen Haefele
 katleen.haefele@posteo.de
 Oberschule Briesen

„Sehr geehrte Kunden, heute für Sie im Angebot: zarter Schokogenuss von Chocolatier Keberi Ratend [...] Mit dem Kauf einer Tafel helfen auch Sie dabei, menschenunwürdige Bezahlung und gesundheitsschädliche Arbeitsbedingungen aufrechtzuerhalten [...]“ säuselt es aus den

Lautsprechern in einem Supermarkt. Verstoßen legt der Kunde die Tafel Schokolade zurück ins Regal. Am Ende des zweiminütigen Videos „Du hast es in der Hand“ entscheidet er sich für fair gehandelte Schokolade. Dieser Film zuzüglich einer Aufgabenstellung war eine von elf Stationen, welche die Schüler/-innen der zehnten Klasse in dem Projekt bearbeiteten. Bei einem gemeinsamen „Klimafrühstück“



Treibhausgasemissionen aus der Landwirtschaft in CO₂-Äquivalente pro Jahr.



konnten die Jugendlichen den Einfluss ihres Essens und ihrer Essgewohnheiten auf das Klima sowie auf die Lebens- und Arbeitsbedingungen der Produzentinnen und Produzenten bestimmen. An verschiedenen Stationen vertieften sie ihr Wissen. So fanden sie heraus, dass der CO₂-Ausstoss bei der Produktion heimischer Tomaten im Gewächshaus außerhalb der Saison um ein 15-Faches höher ist als bei Freilandtomaten, die aus Spani-

Rezept

Tofu und Seitan statt Fleisch

Wer Schritt für Schritt aus dem Fleischverzehr aussteigen möchte, kann auf pflanzliche Produkte wie Tofu aus der Sojabohne zurückgreifen. Eine Alternative zum Selbermachen ist Seitan, womit sich die Illusion eines Steaks noch besser erhalten lässt.

Zutaten für den Teig:

1 kg Weizenmehl (optimal: Type 405), ca. 700 ml Wasser

Zutaten für den Kochsud:

1,5 l Gemüsebrühe, 2 Knoblauchzehen, 150 g Zwiebel, 1 walnussgroßes Stück frischer Ingwer, 1 Chilischote, ca. 100 ml Sojasauce, 1 EL Miso, 1 Lorbeerblatt, 1 EL Tomatenmark, 1 TL Currypulver, Sonnenblumenöl

Zubereitung:

Seitan: Das Mehl in eine Schüssel geben, eine Mulde formen und das Wasser zugeben. Zu einem elastischen, geschmeidigen Teig kneten. Den Teig in die Schüssel geben, mit warmem Wasser bedecken und eine halbe Stunde ruhen lassen. Den Teig in ein Sieb gießen und unter fließendem, kaltem Wasser solange durchkneten, bis das Wasser fast klar bleibt.

Den Seitan in Stücke oder Scheiben schneiden und evt. mit dem Nudelholz auswalzen.

Kochsud: Knoblauch und Zwiebel in Stücke hacken, Ingwer in Scheiben schneiden. Chilischote entkernen und fein hacken. Etwas Öl im Topf erhitzen, Zwiebel und Knoblauch glasig anschwitzen. Chili, Currypulver und Tomatenmark dazugeben. Mit Sojasauce ablöschen, die Brühe aufgießen. Zum Kochen bringen und 20 Minuten köcheln lassen, mit den Gewürzen abschmecken.

Fertigstellung: Den Sud kräftig kochen lassen, die Seitanstücke nach und nach einlegen, um ein Zusammenkleben zu verhindern. Abdecken und die Brühe wallend aufkochen lassen. Zehn Minuten mit geschlossenem Deckel kochen und den Seitan quellen lassen. Temperatur zurückschalten und etwa 45 Minuten köcheln. Mit geschlossenem Deckel auskühlen lassen, dann mit dem Sud bedeckt in Frischhaltegefäße füllen und im Kühlschrank bis zu zwei Tage marinieren lassen oder sofort weiterverarbeiten. **Halbbarkeit:** Im Kühlschrank drei bis vier Wochen oder einfrieren.

Quelle: Wikipedia



Welche Unterschiede finden sich zwischen fair und konventionell gehandelten Bananen? Beim gemeinsamen Klimafrühstück wurden diese und weitere Fragen rund ums Thema „Essen und Konsum“ behandelt.



In Zweier-Teams arbeiteten die Schüler/-innen der zehnten Klasse der Oberschule Briesen an elf Stationen zu Themen wie Fairer Handel, tierische Produkte, Verpackung, Anbauart und Saisonalität.

An der Station „Folgen des Sojaanbaus“ lernten die Jugendlichen anhand des Films „Killing Fields“ die Auswirkungen des eigenen Fleischkonsums auf die indigenen Einwohnerinnen und Einwohner Südamerikas sowie auf das Klima der Welt kennen. Würde jede/-r Deutsche „nur“ 87 statt aktuell 88 Kilogramm Fleisch pro Jahr essen, würden umgerechnet 7 000 000 000 Autokilometer eingespart beziehungsweise knapp 759 000 Tonnen des klimaschädlichen Kohlendioxids. Warum nicht gleich ganz auf Fleisch verzichten als ein sinnvoller Schritt gegen die globale Klimaerwärmung? Für die meisten Jugendlichen ging diese Forderung zu weit. Sie entwickelten aber interessante Ideen für ihre persönliche nachhaltige Lebensweise. Am Ende des Projekttagess wurden diese Ideen auf kleinen Zetteln an die selbsterstellte Wandzeitung geheftet. Bio und regional einkaufen, weniger Müll produzieren, Mehrwegsysteme nutzen sowie mehr Strecken mit dem Fahrrad fahren, ist ein guter Anfang!

en kommen. Der Spruch „Regional ist erste Wahl!“ gilt wohl diesbezüglich nicht. Auf dem Frühstückstisch gab es auch Mortadella und Salami zur Auswahl – einige Jugendliche griffen herzhaft zu. Dass sie durch ihre Entscheidung für Salami indirekt mit verantwortlich sind für die Vertreibung der Kaiowá Brasiliens von ihrem Land sowie für die Zerstörung des CO₂-speichernden Regenwaldes, versetzte nicht wenige in Erstaunen.

Die Nahrungsmittelkrise und ihre Ursachen

François Tendeng
afeg@gmx.net
Oberstufenzentrum Werder

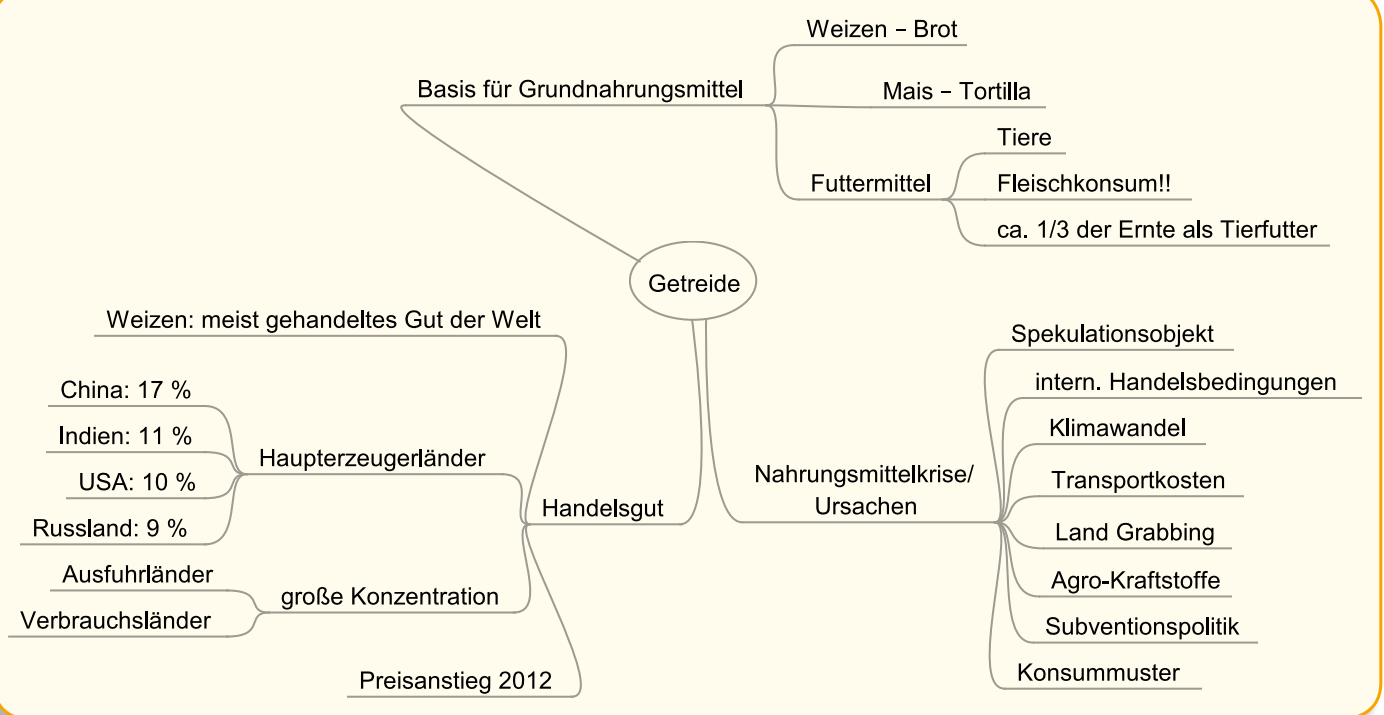


Arbeitsblätter, Fakten und Grafiken liefern wichtige Informationen.

Die aktuelle Nahrungsmittelkrise ist zu komplex, um sie Schülerinnen und Schülern zu vermitteln? Der Referent der BREBIT sieht das anders. Er hat für zwei zwölfte Klassen im Fach Wirtschaft einen Projekttag zu diesem Thema angeboten. Vier Stunden lang setzten sich die Schüler/-innen mit den verschiedenen Zusammenhängen und dem komplexen Bedingungsgefüge der Nahrungsmittelkrise auseinander – hochkonzentriert und engagiert. Wie das funktioniert? Im kooperativen Lernprozess: Nach einer kurzen thematischen Einführung durch den Referenten sind die Schüler/-innen am Zug. In vier Kleingruppen setzen sie sich zusammen und werden zu Expertinnen und Experten. Ein Arbeitsblatt gibt ihnen



Die Expert/-innen-Teams zur Nahrungsmittelkrise wählen ihr Präsentationsmaterial, um zu dokumentieren, was sie in der Gruppenarbeit gelernt haben.



einen Leitfaden an die Hand, wie sie sich ihr Spezialthema erschließen können. Zusätzliche Informationen erhalten sie von François Tendeng, eine kleine Bibliothek mit einigen Zeitschriften ist auf dem Fensterbrett des Klassenraums aufgebaut und ein Internet-Zugang steht allen für die Recherche zusätzlich zur Verfügung.



Innovative Nahrungsmittelpolitik, wie kann das gehen? Von den Ursachen der Nahrungsmittelkrise schließt diese Kleingruppe auf Strategien, die zu mehr Gerechtigkeit führen könnten.

Vorher ist es aber ruhig im Raum. Die Schüler/-innen studieren die Anleitungen, erschließen sich die kurzen Texte und eine Grafik. Bald kommen erste Diskussionen in Gang. Welche Auswirkungen hat der Klimawandel auf die Nahrungsmittelproduktion? Was sind Derivate? Wer sind die zentralen Akteurinnen und Akteure beim Land Grabbing? Woher kommt der Agrosprit, der in deutschen Tanks landet? Wie viel Fleisch konsumiert ein Mensch durchschnittlich in Deutschland?

Alle machen sich Notizen, sie müssen in der nächsten Runde mit ihrem Expert/-innen-Wissen ihre Mitschüler/-innen informieren. Als es soweit ist, kommt Bewegung in die Klasse: Die Gruppen werden neu sortiert, in jeder der neuen Kleingruppen treffen sich nun Expert/-innen aller Fachrichtungen. Sie tragen ihr Wissen zusammen und ergänzen sich gegenseitig. Sie üben sich – so ganz nebenbei – in wechselseitiger Wertschätzung und im Zuhören. Sie entwickeln eine gemeinsame Präsentation, die das neugewonnene Wissen aller widerspiegelt. Der Elan hat allerdings ein wenig nachgelassen: Vier Plakate werden gestaltet – das Format war frei wählbar, auch eine PowerPoint-Präsentation oder ein Flyer wären möglich gewesen. Bei einigen schwingt in der Präsentation Empörung über die aktuellen Verhältnisse mit. So meint ein Schüler: „Wir könnten ja etwas verändern, das ist ja unsere Zukunft.“ Ein kurzer Ausschnitt aus dem Dokumentarfilm „Essen im Eimer“ unterstreicht diese Erkenntnis abschließend. Die aufrüttelnden Bilder machen deutlich, worum es hier geht: Ungerechtigkeit von Verschwendung und Mangel. Diese Botschaft, so scheint es, ist angekommen.

Rezept

13

Deftige Brotrestesuppe

Damit können Brotreste vor dem Mülleimer bewahrt werden – sie müssen nur an der Luft trocknen und hart werden. An einem kalten Tag lässt man sie in etwas Wasser wieder aufweichen und verarbeitet sie wie im Folgenden beschrieben.

Zutaten:

Hartes Brot (am besten eignet sich Misch- und Schwarzbrot zu gleichen Teilen – pro Person etwa 5–6 Schnitten oder zwei ordentliche Kanten), 2 mittlere Zwiebeln, ca. 150 g fein geschnittener Weißkohl, Knoblauch, Kümmel, Estragon, Oregano, Salz, Pfeffer.



awimages - fotolia.com

Zubereitung:

Das harte Brot in etwas Wasser wieder aufweichen. In einem Topf kleingehackte Zwiebeln und fein geschnittenen Weißkohl glasig dünsten, später kommen geschnittener Knoblauch, Kümmel, getrockneter Estragon und Oregano hinzu. Brotreste dazugeben und mit Gemüsebrühe oder Wasser auffüllen. Köcheln lassen, bis sich das Brot aufgelöst hat, und alles zu einer sämigen dicken Suppe rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit gehacktem Zwiebel- oder Schnittlauch dekorieren.

Alternativ kann eine süße Suppe hergestellt werden – zum Beispiel, wenn viel Weißbrot, Schrippen und Kuchenbrötchen übrig sind. Dann fallen natürlich die Gewürze weg und man fügt Milch und Zucker, evt. auch etwas Zimt hinzu.

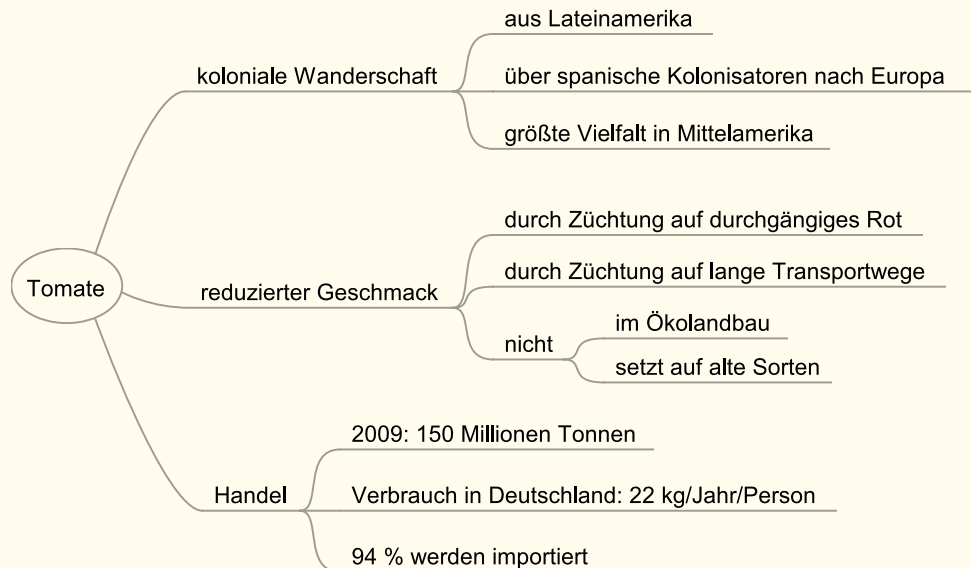
Bianka Ruge, Judith Corbet
info@arche-nova.org
Konrad Wachsmann Oberstufenzentrum,
Frankfurt (Oder)



Wer hätte gedacht, dass eine politische Entscheidungsfindung zu einem recht klaren Thema so schwierig sein kann. Die angehenden Köchinnen und Köche kamen bei dem Planspiel „Internationale Konferenz zum Thema Geflügelimporte in Ghana“ ganz schön ins Schwitzen. Eine Stunde lang diskutierten EU-Vertreter, Regierungsbeamte Ghanas, ghanaische Geflügelzüchter sowie ghanaische Verbraucherschutzorganisationen zu diesem Thema. Am Ende einigten sie sich auf einen minimalen Kompromiss, wie im wahren Leben. Neben den Vorbereitungs-materialien des Planspiels sammelte die Gruppe im Vorfeld durch ein Hühnerquiz und den Filmbeitrag „Hühnerwahnsinn“ ausreichend Informationen. So werden jährlich 90000 Tonnen Hühnerfleisch in Ghana umgesetzt. Neben dem niedrigen Preis von 2,70 Euro pro Kilo ist besonders



Auch im Planspiel geht es nicht ohne Moderation – eine angehende Köchin übernimmt diese Rolle.



Rezept

Gazpacho – eine spanische kalte Suppe



0legp – Fotolia.com

Von Gazpacho wird behauptet, dass jede spanische Köchin und jeder Koch eine eigene, selbstverständlich die originale Rezeptur hat. Eine der vielen Varianten ist folgende:

Zutaten (für 4 Personen):

1–2 EL Olivenöl, 2 oder mehr Knoblauchzehen, 1 TL Salz, 2 mittlere Zwiebeln, je 1 rote und grüne Paprika, 500 g sonnengereifte Tomaten, 1–2 EL Tomatenmark, ½ Liter Tomatensaft, Salz und Pfeffer aus der Mühle, 1 Prise Cayennepfeffer, 2 Tassen geröstete Weißbrotwürfel, 1 Becher saure Sahne.

Zubereitung:

Zwiebeln in feine Würfel schneiden, Knoblauch pressen oder mit Salz zerreiben. Paprikaschoten entkernen und würfeln. Tomaten enthäuten, entkernen, würfeln. Olivenöl in einem Topf erhitzen und den Knoblauch anschwitzen. Die Hälfte des gewürfelten Gemüses dazugeben und mit dem Knoblauchfett anschwitzen. Tomatenmark ins Gemüse rühren, mit dem Tomatensaft auffüllen und aufkochen lassen. Die Suppe im Mixer oder mit dem Stab pürieren, mit Salz, Pfeffer und Cayenne abschmecken. Die Suppe muss nun vollständig erkalten. Das restliche Gemüse kann jetzt entweder eingerührt und nochmal püriert werden oder aber auf Tellern angerichtet und mit der kalten Suppe verrührt werden. Dazu kommen saure Sahne und die gerösteten Brotwürfel.

Quelle: Genießen ohne Fleisch. Moewig 1997

von Vorteil, dass das Hühnerfleisch auch in kleinen Portionen gekauft werden kann. Es ist somit für jede und jeden erschwinglich, im Gegensatz zu lokal gezüchteten Hühnern, die nur lebend verkauft werden und umgerechnet acht Euro kosten. Gesundheitsgefahren und den Niedergang der lokalen Geflügelproduktion nehmen viele Ghanaer/-innen dabei in Kauf. Der zweite Teil des Projekttagess handelte von einem Nachtschattengewächs, welches ursprünglich in Südamerika beheimatet ist. Über 2500 natürliche Sorten zeigen, wie vielfältig die Tomate ist. Die Schüler/-innen staunten nicht schlecht, als sie im Tomatenquiz erfuhren, dass gerade einmal sechs Prozent der in Deutschland verarbeiteten Tomaten auch aus Deutschland kommen. Der Großteil der „deutschen“ Tomaten kommt aus den Gewächshäusern Almerías in Südspanien. In dieser

„Plastikwüste“ arbeiten und leben 80 000 Migrantinnen und Migranten, viele ohne Papiere, unter teilweise menschenverachtenden Bedingungen. Eine PowerPoint-Präsentation mit Fakten veranschaulichte die Situation der Arbeiter/-innen, die bis zu 16 Stunden am Tag arbeiten und permanent Pestiziden ausgesetzt sind. Im Zuge der Wirtschaftskrise müssen sie zunehmend fremdenfeindliches Verhalten seitens der Spanier/-innen ertragen. Dabei haben sie keine Möglichkeit, in ihre Heimat zurückzukehren.

Die angehenden Köchinnen und Köche analysierten ihr eigenes Arbeitsfeld. Einige entdeckten dabei, dass ihr Ausbildungsbetrieb schon viele Produkte regionaler Herkunft einkauft. Andere sahen im Kauf ökologisch produzierter Lebensmittel eine Alternative. Vom Fairen Handel hörten die Teilnehmenden hier zum ersten Mal.



„Wie viele Tomatensorten gibt es weltweit?“ – Im Tomatenquiz wurden diese und weitere Fragen beantwortet.

Sei schlau wie ein Frosch – Hunger muss nicht sein

Mauricio Pereyra Morales
mpereyra_c@yahoo.com.ar
Schule Finowfurt, Schorfheide

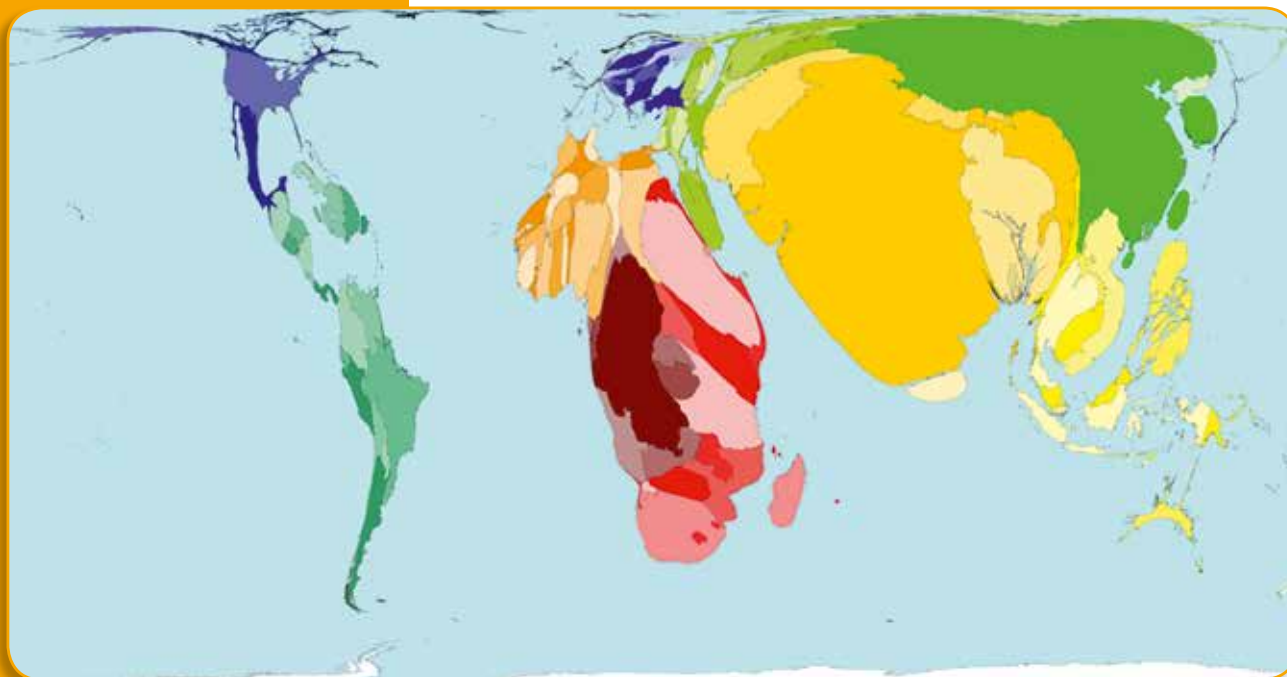


Mauricio Morales (Mitte) im Gespräch.

Frösche gibt es in Deutschland wie in Bolivien. Vielleicht nicht in der Stadt El Alto in 4 000 Metern Höhe, aber im tropischen Regenwald, aus dem Bolivien fast zur Hälfte besteht. Von dort kommt auch eine Vielzahl an Obst und Gemüse sowie Kakao. Daneben gibt es in Bolivien über 3 500 Kartoffelsorten sowie den sehr eiweißhaltigen „Inkareis“, die Quinoa. Demnach scheint alles im Überfluss vorhanden. Warum haben dann so viele Kinder in Bolivien zu wenig zu essen? Dieser und weiteren Fragen gingen die Schüler/-innen der fünften Klasse in ihrem Projekt nach. Zunächst hieß es jedoch „Ernährung – was ist das?“ Wie ernähre ich mich richtig? Auf was sollte ich beim Einkauf achten? Was geschieht eigentlich mit dem Essen in

meinem Körper? – Fragen, die sich einige im Fast-Food-Zeitalter kaum noch stellen. Ein erwachsener Mensch benötigt in Abhängigkeit von Alter, Geschlecht, Körpergewicht und der Art seiner Tätigkeit zwischen 1 900 und 3 500 Kilokalorien. Viele Menschen in Deutschland nehmen pro Tag aber fast doppelt so viele Kilokalorien zu sich, wie notwendig sind. Kaum verwunderlich, dass jede/-r zweite Deutsche übergewichtig ist und viele unter Diabetes, Bluthochdruck sowie Herz- und Kreislauferkrankungen leiden.

Der Kalorienverbrauch pro Kopf liegt in Bolivien dagegen oft unter dem Bedarf. Die wenigsten Kalorien nehmen Menschen in ländlichen Regionen zu sich. Was sind die Gründe hierfür? Eine Ursache ist



Quelle: www.worldmapper.org

Die dargestellte Fläche des jeweiligen Landes verweist auf den Anteil der dort lebenden unterernährten Bevölkerung weltweit. Die Reduktion der Zahl der Hungernden ist das erste Millenniumsentwicklungsziel.

Rezept

Quinoa

Quinoa ist ein traditionelles, seit vielen Jahrhunderten genutztes Korn, das Proteine und Mineralstoffe liefert. Die spanischen Eroberer einschließlich der katholischen Kirche verboten laut Überlieferung dessen Anbau und Verzehr, weil sie glaubten, dass es den indigenen Kämpfern zu viel Kraft gäbe. Wegen seiner Verächtlichmachung als „Indiofutter“ haben sich sehr viele Menschen insbesondere in den bolivianischen Städten von Quinoa abgewandt. Erst seit einigen Jahren besinnt man sich wieder darauf. Da das Korn inzwischen in Europa und Nordamerika sehr beliebt ist, wird viel exportiert – und der Preis auf den lokalen Märkten in Bolivien steigt.

Quinoa spendet zwar viel Energie, macht aber garantiert nicht dick. Es eignet sich besonders gut für Menschen, die auf glutenfreie Ernährung angewiesen sind.

Zubereitung:

Quinoa waschen und abtropfen lassen. Kurz ohne Fett anrösten, mit Wasser aufkochen und einige Minuten kochen lassen. Dann die Hitze reduzieren und weiter quellen lassen, bis die Masse weich, aber noch körnig ist. Möchte man Quinoa als Beilage zu Fleisch, Fisch oder Gemüsegerichten oder als Teil eines herzhaften Salates, wird gegen Ende des Kochens etwas Salz hinzugegeben. Soll es eine Suppe ergänzen (Eintopf, Hühnersuppe o.Ä.), wird eine kleine Menge des gekochten Quinoa kurz vor dem Servieren dazugegeben.

Wer Appetit auf etwas Süßes hat, lässt das aufgekochte Quinoa mit Milch und etwas Zimt bei geringer Hitze aufquellen und süßt mit Zucker, Honig oder Ahornsirup. Serviert werden kann die Süßspeise mit hineingerührten Trockenfrüchten und Nüssen.

ungenügendes oder falsch zusammengestelltes Essen, weil für eine ausreichende Ernährung das Geld fehlt.

So verdienen zum Beispiel die bolivianischen Landarbeiter/-innen, die auf riesigen Zuckerrohrplantagen oft bis zu 16 Stunden am Tag arbeiten, viel zu wenig Geld, um sich gesund und ausgewogen zu ernähren. Die Schüler/-innen erfuhren auch, dass die Preise für Lebensmittel in den letzten Jahren in Bolivien drastisch gestiegen sind. So fehlt vielen Menschen in Bolivien schlicht das Geld, um für sich und die Familie genügend Lebensmittel zu kaufen.

Für die Kinder aus Finowfurt schwer zu



Szenenspiel „Im Supermarkt“ – Menschliche Einkaufswagen werden wohl ein Randphänomen bleiben.

Feld mehr haben. Viele Ackerflächen, die über Generationen hinweg innerhalb der Familien weitergegeben wurden, gehören heute großen Konzernen. Die Kleinbauern und -bäuerinnen wurden vertrieben, damit die Konzerne in großem Maße Zuckerrohr zur Herstellung für Agrosprit anbauen können. Neben dem Geld fehlt also auch das Land.

Für die Mädchen und Jungen gab es viel zu verdauen. Dabei half die Umsetzung des neuen Wissens mit theaterpädagogischen Methoden. In der zweiten Hälfte des methodisch sehr abwechslungsreichen Projekttages widmeten sich die Schüler/-innen in zwei Kleingruppen der Umsetzung eines szenischen Pantomimenspiels, welches gegen Ende des Projektes vor der jeweils anderen Gruppe aufgeführt wurde. Die Themen „Armut/Reichtum“ und „Hunger“ fanden hier Eingang und konnten von den Kindern noch einmal anders reflektiert werden.



In Vorbereitung auf Theaterszenen testeten die Grundschüler/-innen im Statuenspiel schon mal gemeinsam ihre Kreativität.

fassen. Es kam die Frage: „Warum bauen die Menschen in Bolivien nicht selber etwas für sich an, Opa und Oma machen es doch auch noch?“ Der Referent erklärt, dass viele Menschen keinen Garten, kein



Die Raupe von Kinshasa

Marianne Ballé Moudoumbou
Losambola Djemba
pawlogermany@yahoo.com
Christoph-Kolumbus-Grundschule,
Cottbus



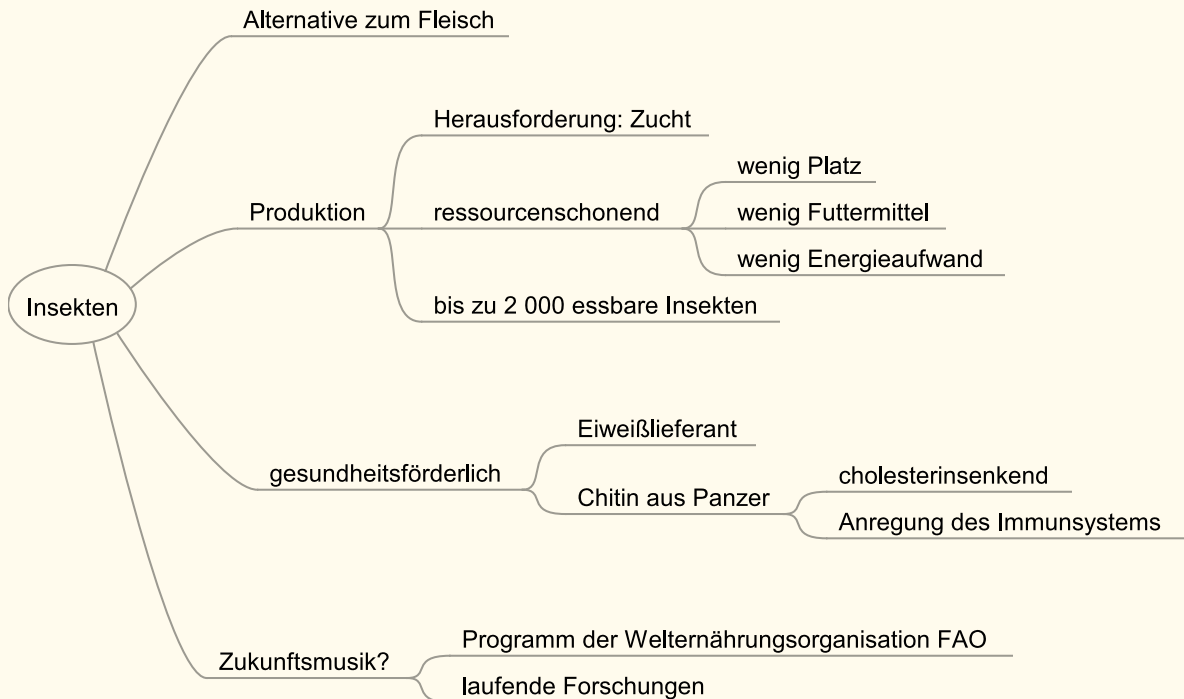
So fühlen sich Raupen an ...

Warum steht die Welt auf dem Kopf? Die Kinder der zweiten Klasse wundern sich und weisen darauf hin, dass die Referentin die Weltkarte falsch aufgehängt hat. Marianne Ballé Moudoumbou fordert die Kinder auf, den Kopf zu drehen, sich die Welt als Ball vorzustellen. Schließlich eifriges Nicken bei der Feststellung: Egal wie wir es drehen und wenden – es bleibt immer die gleiche Welt. Wer will also entscheiden, welcher Teil der Welt oben und welcher unten ist?

Ein Land namens Kongo wird auf der Karte gesucht und gefunden – dann geht die Reise los. Zunächst gibt es eine Begrüßung mit einem Lied in Kiswahili, einer der vielen Sprachen, die im Kongo



Die etwas andere Proteinquelle – getrocknete Raupen aus Kongo in Cottbus.



Rezept

Schokoladenhüpfer

In vielen Gesellschaften ist es üblich, allerlei Insekten zu essen: Raupen, Ameisen, Heuschrecken. Insekten könnten ein Grundnahrungsmittel der Zukunft werden, denn sie enthalten viel Protein und sind daher ein guter Fleischersatz. Beim langsamen Gewöhnen an das Ungewohnte hilft Experimentierfreudigen vielleicht das folgende Rezept.

Heuschrecken oder Grashüpfer gelten als sehr wohlschmeckend und sind vom Geschmack her am besten mit Hühnerfleisch oder gerösteten Kastanien zu vergleichen. Ihr hoher Nährwert ist beeindruckend.

Denn so ein kleiner Hüpfer besteht unter anderem aus 61 Prozent Eiweiß, zehn Prozent Kohlenhydraten und vier Prozent Salz.

Lebende Grashüpfer sollten kurz in kochendes Wasser geworfen oder einige Stunden eingefroren werden.

Zutaten (für vier Personen):

3 Tassen Grashüpfer (Flügel entfernen),
1 Tasse Backschokolade

Zubereitung:

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. In einem Wasserbad die Backschokolade zum Schmelzen bringen. Ein Backblech mit Backpapier belegen und die Grashüpfer darauf verteilen. Das Ganze für mindestens fünf Minuten in den Backofen schieben. Die Grashüpfer sind gar, wenn sie schön knusprig, aber noch nicht trocken sind. Das Backblech aus dem Ofen nehmen und die Grashüpfer auf einen Teller oder ein Brett geben. Beides sollte ebenfalls mit Backpapier belegt sein. Nun die geschmolzene Schokolade über die Grashüpfer geben und abkühlen lassen. Fertig!

Die kleinen Schokoladenhüpfer eignen sich bestens als kleiner Snack für zwischendurch oder als Nachtisch.

Quelle: www.zehn.de

gesprochen werden. Losambola Djemba, die zweite Referentin, kommt aus diesem Land und lädt zu einem Besuch ein. Während die Kinder die Augen geschlossen halten, werden im Raum Bilder von im Kongo beheimateten Tieren versteckt, die gefunden und benannt werden. Ein kleines Tier steht ab jetzt im Mittelpunkt: die Raupe „Mbinzou“. Sie verbringt ihr ganzes Leben auf einem Baum, der auch für die Menschen wichtig ist: die Ölpalme. Mit

für die Kinder sehr erstaunlich und nicht richtig vorstellbar. Ungeachtet des zunächst geäußerten Unbehagens nehmen schließlich alle die von den Referentinnen mitgebrachten etwa sieben Zentimeter langen schwarzen getrockneten Tierchen in die Hand.

In zwei Gruppen beschäftigen sie sich nun mit dem Zeichnen der Tiere, die sie vorher kennengelernt haben und mit einem kleinen Theaterspiel. Dort geht es um ein



Ein Kampf ums Wasser als sportlicher Wettbewerb stand am Ende der kleinen Theaterinszenierung

dem Öl aus ihren Früchten wird gekocht, und ihr Holz dient als Brennmaterial. Weil die Raupe sich ausschließlich von diesem Baum ernährt, hat sie einen besonders guten Geschmack und zählt zu den Lieblingsspeisen vieler Menschen im Kongo. Sie wird roh mit etwas Salz gegessen oder auch getrocknet, zu Mehl vermahlen und mit Wasser zu einem Brei gekocht, der so nahrhaft ist, dass damit auch kranke Babys wieder zu Kräften kommen. Oder die Raupen werden mit Tomatensoße zubereitet. In jedem Fall muss erst mal Wasser geholt werden – die Kinder probieren das gleich aus und balancieren auf dem Kopf einen Eimer. Dass Raupen gegessen werden, ist

Dorf, das kein Wasser mehr hat und wo folglich auch nicht mehr gekocht werden kann. Gemeinsam wird nach einer Lösung gesucht und ein Brunnen gegraben, nur die faule Schildkröte macht nicht mit und verschüttet das Wasser. Als die gemeinsamen Versuche, sie von der Notwendigkeit der Arbeit zu überzeugen, nichts nutzen, wird die Schildkröte verbannt.

Alle Kinder überlegen am Ende des Projekts gemeinsam, was die Raupe, die anderen Tiere und auch der Mensch brauchen: Wald, Ölpalme und vor allem Wasser – und folgern daraus, dass mit Wasser und der Natur sorgsam umgegangen werden muss.



Ulrich Dreucker – pabelode

Bali – Wasser und Reisknappheit

Ni Ketut Warsini
N.K.Warsini@gmx.net
Grundschule „Dr. Theodor Neubauer“,
Heinersdorf

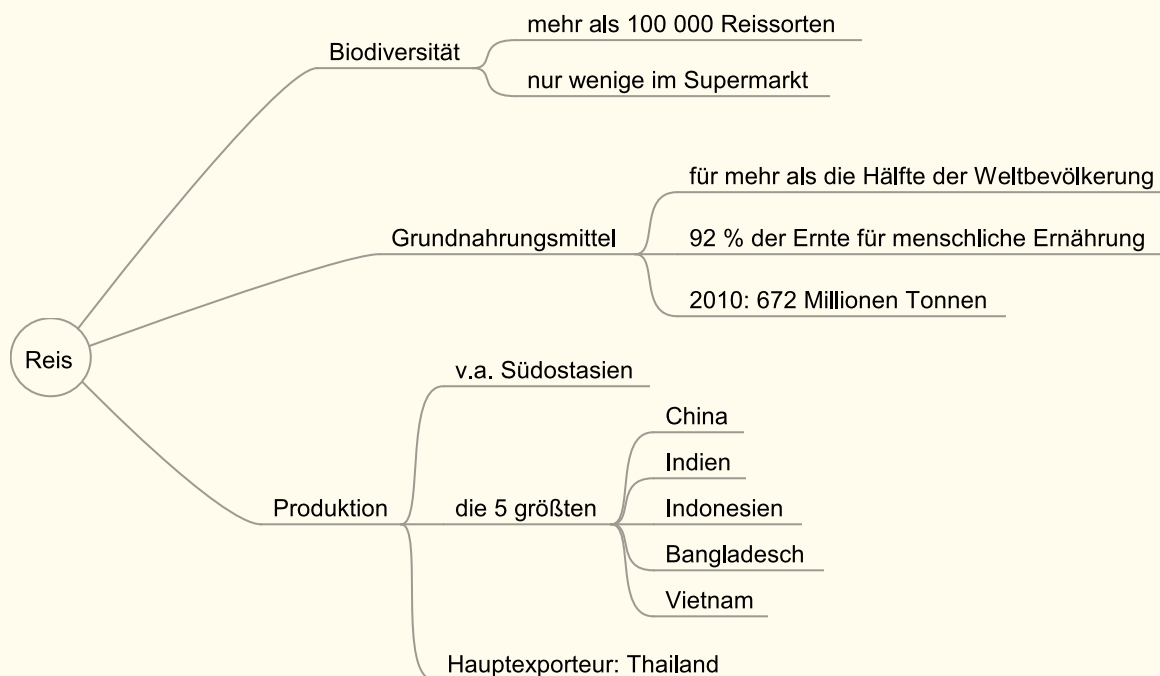


Ni Ketut Warsini (li.) begutachtet die Schattenfiguren.

Es war ein abwechslungsreicher Projekttag für die Kinder der vierten Grundschulklasse. Die Referentin hatte vieles aus ihrem Heimatland Indonesien und von ihrer Insel Bali zum Anfassen, Anziehen, Ausprobieren und zum Essen mitgebracht. Die Wandtafel im Klassenraum schmückten bunte Bilder und Fotos aus Bali. Wo liegt Bali? Wie leben die Menschen auf Bali und wovon ernähren sie sich? Welche Rolle spielt Reis im Leben der Menschen in Bali? Diese und andere Fragen werden den Kindern mit liebevoll vorbereiteten Materialien, Spielen und Gruppenarbeiten spielerisch nähergebracht und in Bezug gesetzt zu ihren Lebensrealitäten. Bilder erklären einfache Fakten zu Indonesien, Bali und zum Reisanbau. Die Kinder ziehen

balinesische Kleidung an und erhalten Accessoires, um sich zu schmücken. Sie tauchen ein in eine balinesische Welt mit Liedern, Tänzen, Spielen und kulinarischen Kostproben.

Wie würde mein Familienname in Bali lauten? Welche Getreidesorten gibt es? Wie sehen sie aus? Wie sieht Reis aus? Was zeichnet den Reisanbau auf Bali aus? Die Kinder entdecken eine neue, für sie ungewöhnliche Welt. Während einer Gruppenübung zum Reisanbau erarbeiten sie sich einige Fakten, die anschließend mithilfe eines Schattenspiels mit traditionellen indonesischen Schattenfiguren weiterentwickelt und vertieft werden. Mit gespielten, von den Kindern selbst vorgelesenen Dialogen erfahren sie etwas über die He-



Rezept

Nasi Ulam

Bekannt aus verschiedenen Küchen ganz Asiens zwischen Mittelmeer und Pazifik sind unzählige Reisgerichte, die in ihren Variationen oft nur durch einige spezielle Gewürze und Gemüse unterscheidbar sind. Die verschiedenen Arten von Biriani und Pilaw (Pilaw, Plow) gibt es sowohl herzhaft als auch mit Trockenfrüchten. Ganz anders hingegen ist Nasi Ulam, ein Reissalat aus Malaysia, einer hierzulande wenig bekannten Küche.

Zutaten (für 4 Personen):

35 g getrocknete Kokosraspel, 750 g Langkornreis, 250 g Räucherfisch, 1 kleine Salatgurke, 4 Frühlingszwiebeln, 2 Stängel Zitronengras (nur der weiche Innenteil), 2 Limettenblätter, 45 g feingehackte Kräuter (Minze, Koriander, Thai-Basilikum, Rau Ma – in vietnamesischen Läden erhältlich), 1 TL Salz, ½ TL gemahlener schwarzer Pfeffer, 1–2 Limetten oder 1 Zitrone (geviertelt).

Den Reis vorher in Salzwasser kochen, abkühlen lassen und mit einer Gabel auflockern. Kokosraspel in Wok oder Pfanne auf kleiner Hitze ca. 5 Minuten unter Rühren anrösten, bis sie braun sind. Noch heiß in Mühle oder Mixer zu öliger Paste verarbeiten und beiseite stellen. Räucherfisch in Stücke rupfen, Gurke in kleine Würfel schneiden. Frühlingszwiebel und das Innere des Zitronengrases in feine dünne Ringe schneiden. Limettenblätter (alternativ 2 TL fein geriebene Schale unbehandelter Limetten oder Zitronen) und die Kräuter fein hacken und gut mischen.

Den abgekühlten Reis in einer großen Schüssel mit der Kokospaste vermischen, Räucherfisch und Gurke unterrühren. Zum Schluss kommen die gemischten Kräuter, die Zwiebel- und Zitronengrasringe dazu, alles gut vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Servieren mit den geviertelten Zitronen oder Limetten, deren Saft von den Esserinnen und Essern auf ihre Portion geträufelt wird.

Nasi Ulam dient als leichte Mahlzeit oder Beilage zu gegrilltem Huhn oder Fisch.

Quelle: Die schönsten Rezepte aus Asien. München: Meister Verlag 1999



Stolz präsentieren die Kinder, was sie bei Ni Ketut Warsini über Reis gelernt haben und über die Essgewohnheiten von Menschen auf der Insel Bali.

ausforderungen zwischen Tradition und Moderne, lernen verschiedene Interessengruppen rund um gesellschaftliche Fragen von Landwirtschaft, Tourismus und Stromversorgung kennen und wie unterschiedlich Entwicklung verstanden werden kann. Selbstgebackene Reiscracker gibt es zur Erholung.

Meditative Ruhe stellt sich beim Basteln von Blumen aus Servietten ein, die als Tischschmuck für den Höhepunkt des Projekttagess dienen sollen. Es gibt eine Kostprobe von frisch gegartem Reis für alle. Den Kindern gefällt es sichtlich, wie auf Bali mit den Fingern essen zu dürfen. Es schmeckt ihnen so gut, dass von der Referentin ein zweiter Topf Reis gekocht werden muss. Beendet wird der Projekttag mit einer Präsentation durch die Kinder und einem gemeinsam gesungenen Lied aus Bali.

Die Referentin schaffte es, mit ruhiger und liebevoller Autorität die quirligen Kinder immer wieder zu fokussieren und zur Kon-

zentration zu bewegen. Eine schöne Dynamik zwischen Vermittlung von Inhalten, Ruhemomenten und Aktivitäten ergab sich dabei. Alle Schüler/-innen und die Lehrerin waren immer einbezogen und aktiv beteiligt. Im Laufe des Tages gewannen die Kinder einen Einblick in die balinesische Kultur und lernten viel über die Bedeutung von Reis für die balinesische Bevölkerung. Reis ist in Bali nicht nur ein Lebensmittel, sondern Bestandteil einer Lebenskultur.

Ein bunter Spaß mit anregenden Inhalten und vielfältigen Möglichkeiten der Beteiligung – die Kinder waren begeistert! Die Rückmeldungen der Kinder am Ende des Projekttagess fielen entsprechend enthusiastisch aus. Ein naseweiser Junge meinte lapidar: „Ich kann nichts sagen – mir hat es die Sprache verschlagen, so gut war es!“ Das schönste Kompliment erhielt die Referentin zum Schluss, als die Kinder fragten: „Wann kommst Du wieder?!“

Cocoa – Whom does it make happy?

Leoward Cabangbang
kontakt@carpus.org
Oberstufenzentrum Lübben



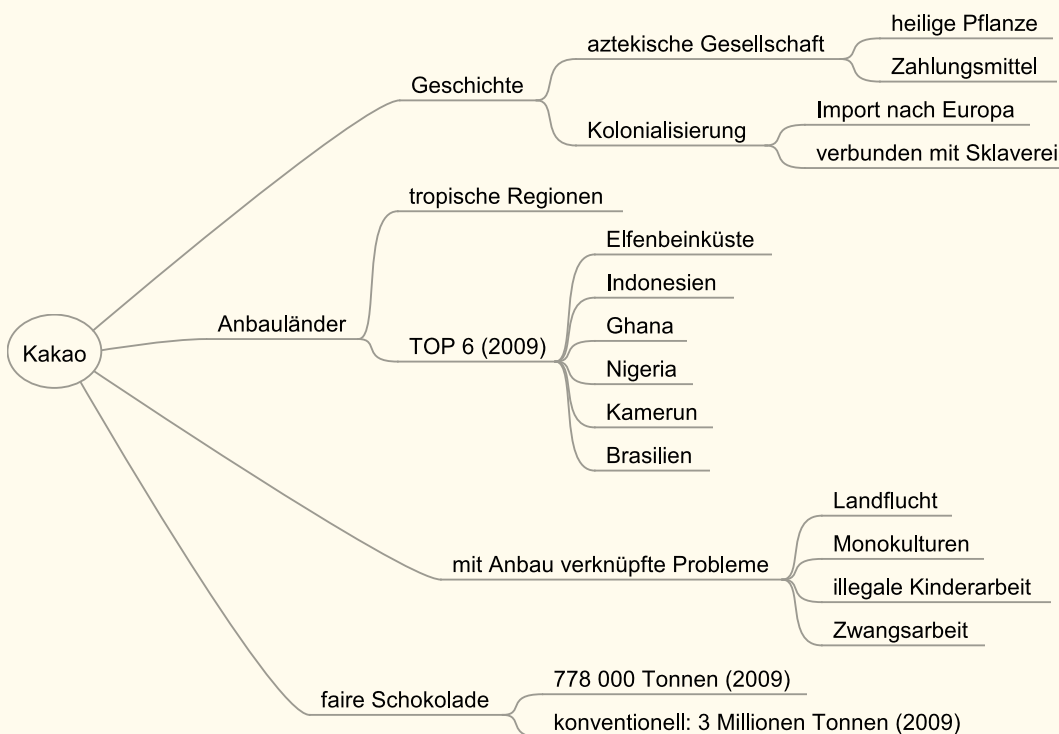
Leoward Cabangbang (re.) verfolgt den Schülervortrag aufmerksam.

Ob Schokolade wirklich glücklich macht, diskutierten Schülerinnen und Schüler in Lübben bei ihrem englischsprachigen Projekttag. Dabei wurde ihnen zunächst bewusst, wie global unser Kühlschrank ist: Bilder mit Äpfeln aus Italien, Weizenmehl aus den USA, Kaffee aus Äthiopien, Rohrzucker aus Brasilien und Kakao von den Philippinen wurden je nach Herkunftsland auf einer Weltkarte positioniert.

Einen Einblick in die Inselwelt der Philippinen und das Leben der Menschen dort erhielten die Schüler/-innen durch eine PowerPoint-Präsentation des Referenten mit zahlreichen Illustrationen. Außerdem ordneten sie Bilder, die den Produktionsprozess von Kakao darstellten, der Reihen-

folge nach von der Kakaopflanze bis zur fertigen Tafel Schokolade aus dem Supermarkt. Schockierend war für sie der darauf folgende Dokumentarfilm „Schmutzige Schokolade“, auf dessen Grundlage sie ein Arbeitsblatt mit Fragen zu illegaler Kinderarbeit auf den Kakaopflanzungen an der Elfenbeinküste ausfüllten und anschließend betroffen diskutierten.

In einem Rollenspiel wurde den Schüler/-innen der gnadenlose Welthandel verdeutlicht: In vier Gruppen versetzten sie sich in die Rollen von farmer, middlemen, wholesaler und cashier, erhielten eine unterschiedliche Anzahl von Philippinischen Peso und feilschten um den besten Preis von Kakaobohnen, Pflanzendünger und



Rezept

Kakao

Die Heimat des Kakaos liegt, von den Philippinen aus gesehen, auf der anderen Seite des Pazifischen Ozeans, aus europäischer Sicht jenseits des Atlantiks: in Mexiko. Die Ureinwohner/-innen aus den aztekischen Kulturen nutzten Kakaobohnen als Zahlungsmittel und natürlich in der Küche, wenn auch anders, als wir es kennen. Sie nutzten nicht entölten Kakao, der im kochenden Wasser so lange gequirlt wurde, bis er aufschäumte. Ein Kakaotrunk jener Zeit verwendete Wasser und Chili statt Milch und Zucker.

Ein wenig vertrauter mag uns das folgende Rezept sein, das sich auf die traditionelle aztekische Zubereitungsart bezieht.

Zutaten (für 4 Tassen):

4 Tassen Wasser, 1 Stange Vanille (längs halbiert),
1 grüne Chili (entkernt und fein gehackt),
1 Tasse dunkles Kakaopulver, 1 EL flüssiger Honig.



Helene Souza - pixello.de

Zubereitung:

Das Wasser mit der Vanillestange aufkochen lassen, die Chilistücke dazugeben und mitkochen lassen. Das Kakaopulver mit etwas Wasser anrühren und in das kochende Wasser geben. Aufkochen lassen und die Vanille herausnehmen. Die Flüssigkeit mit dem Mixstab so fein pürieren, dass die Chilistücke nicht mehr wahrnehmbar sind. Wenn der Kakao schäumt, den Honig einquirlen und servieren.

Quelle: Ilona Steckhan, Monika Graff und Carsten Eichner von Hädecke: Küchenschätze der Indios und Indianer. Weil der Stadt: Hädecke Verlag 2000



Fairer Handel: Welche Standards müssen erfüllt werden, damit ein Produkt das Gütesiegel bekommt? Die Schüler/-innen bringen Bilder und Texte zusammen, um daran die Kriterien des Fairen Handels zu erklären.

Transportkosten. Entsetzt musste vor allem die „Bauern“-Gruppe feststellen, dass ihr Einkommen nicht für die Existenzsicherung ausreicht und sie im Handel keine Möglichkeiten hat, sich gegen Ausbeutung zu wehren. Die ungerechte Verteilung wurde anschließend auf einem Flipchart-Bogen veranschaulicht. Dargestellt wurden die unterschiedlichen Personen und Institutionen, die an der Schokoladenproduktion beteiligt sind. Auffällig war dabei, dass von den anteilmäßig verteilten 20 Schokoladenstückchen nur ein hal-

bes Stück an die Kakaobauern und -bäuerinnen gezahlt wird.

Der Referent zeigte der Klasse, dass dies jedoch auch anders geht: Die Teilnehmer/-innen lernten die Kriterien des Fairen Handels und die dafür verwendeten Symbole auf Lebensmittelverpackungen kennen. So erfuhren die Schüler/-innen am Ende ihres Projekttagess, dass sie mit dem Kauf dieser Produkte auch weiterhin mit gutem Gewissen Schokolade vernaschen dürfen, weil sie auf diese Weise ausbeuterische Kinderarbeit verhindern.

Die Kartoffel in aller Munde

Susana Fernandez de Frieboese
 suferfri@yahoo.com
 Stadtbibliothek Kupferschmiede,
 Beeskow



Braune, gelbe, grüne rote und blaue Kartoffeln. Welche darf man nicht essen?

(aufjdb)

Ein Ehrentanz für die Kartoffel. Was erst ein wenig schräg klingt, war beim Familientag in Beeskow ein kleines Highlight für die 19 Kinder im Alter von sechs bis zehn Jahren. Zusammen mit der BREBIT-Referentin sangen sie gemeinsam:

Es war einmal

Ein weites Königreich.

Der König war der Inka.

Sie bauten dunkle Knollen an.

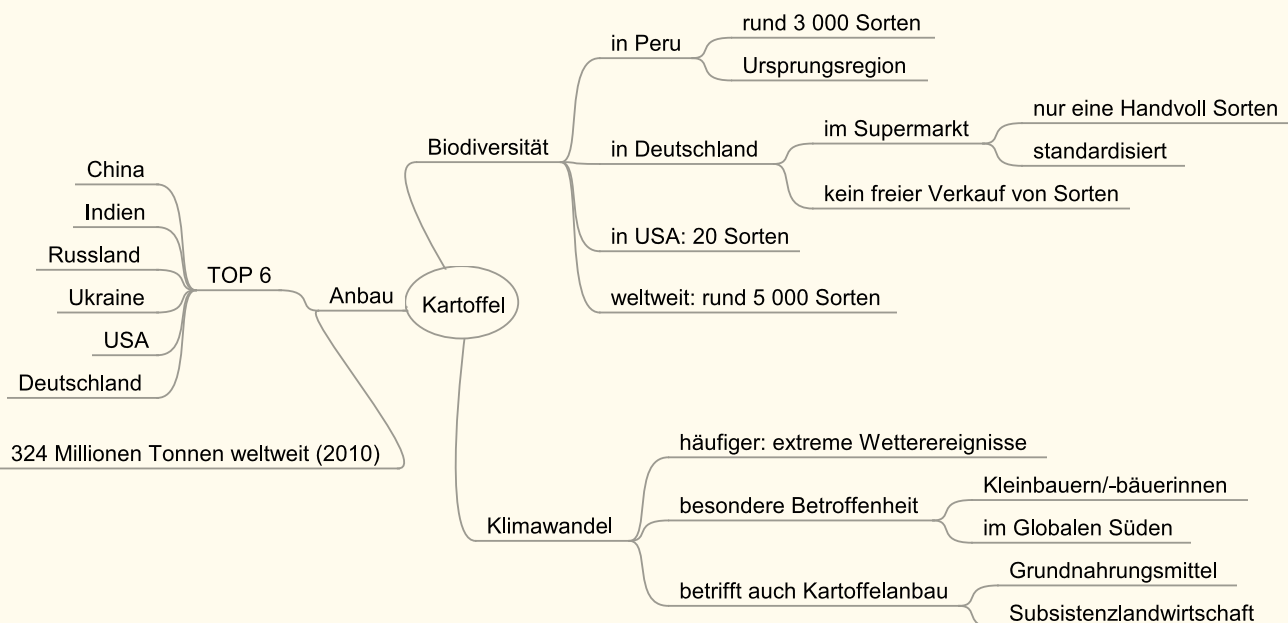
Papa Patata – Kartoffel hieß es dann.

Passend dazu trugen sie bunte, landestypische Kopfbedeckungen, reckten ihre Arme beim Singen gen Himmel und verneigten sich vor Mutter Erde. Diese Ehrerbietungen im Tanz gibt es in Peru, den Text hat sich die Referentin für dieses Projekt ausgedacht. Ihr Heimatland ist auch Heimat der Kartoffel. So alltäglich

die Knolle bei uns auch sein mag, in Peru ist sie ein echter Schatz. In Legenden, im Volkstanz und auch in Kinderspielen – überall taucht sie auf.

Wie die Kartoffel durch die Greifvögel nach Peru gebracht wurde und das hungernde Volk rettete, erzählt eine Legende. Beim Hören der Geschichte mussten die Ohren gespitzt werden. Die Wortmelodie der Referentin klang anders. Doch das Ordnen der Bildergeschichte in die richtige Reihenfolge stellte kein Problem dar. Die Geschichte, wie die Kartoffel ab dem 15. Jahrhundert ihren Siegeszug in die Kochtöpfe vieler Menschen weltweit antrat, schloss sich gleich daran.

Mithilfe einer großen bunten Weltkarte und historischen Figuren wurde auch den Jüngsten bald klar: Kartoffeln gibt



Rezept

Papa con Ocopa

Unsere Referentin Susana Fernandez hat dieses aus Arequipa (Perú) stammende Gericht für 20 Personen mit biologisch angebauten Zutaten kalkuliert. Für dieses Gericht gibt es in Perú verschiedene Varianten – „Papa a la Huancaína“ ist eine davon. Das Kartoffelgericht wird im Nachbarland Bolivien an Festtagen mit einer würzigen warmen Erdnusssoße, Eiern, Kopfsalat, Oliven und weißem Käse (wie Feta) serviert.

Zutaten:

20 mittelgroße festkochende Kartoffeln, 20 rosa Kartoffeln (im Bioladen fragen), 20 Blätter Kopfsalat, ca. 20 schwarze Oliven ohne Stein, 5 Eier, 3 gelbe Paprika, 40 Kirschtomaten, 3 reife Avocados, 3 Limetten, Salz, Pfeffer.

Für die Soße: ¼ Liter Mais- oder Sonnenblumenöl, 5 große Zwiebeln, 10 Knoblauchzehen, 1 Tasse geröstete Erdnüsse, 4 EL Aji-Amarillo-Paste (eine Art Chili-Paste), 2 Schoten milder Chili, 5 Packungen Frischkäse, ¼ Liter Milch.

Zubereitung:

Kartoffeln ungeschält kochen (Sorten getrennt), pellen und längs halbieren. Eier hart kochen. Paprikas und Tomaten entkernen, in dünne Scheiben schneiden. Oliven und geschälte Avocados in Ringe schneiden. Limettensaft mit 3 EL Öl, Salz, Pfeffer mischen, das Gemüse damit würzen.

Soße: Zwiebeln und Knoblauch längs in dünne Scheiben schneiden. Zwiebeln und Knoblauch glasig dünsten. Chilischoten entkernen und längs schneiden. Zwiebel-Knoblauch-Mischung zusammen mit Erdnüssen, Aji-Paste, Chili, etwas Salz und Pfeffer in den Standmixer geben und pürieren. Den Frischkäse dazu geben und mitpürieren. Die Soße soll eine cremige Konsistenz haben. Ist sie zu trocken, mit etwas Milch mixen.

Nun kann angerichtet werden: Kartoffelhälften auf den Teller legen, darauf Soße, ein Viertel Ei und einige Olivenringe geben. Daneben ein Salatblatt, Avocadoringe, Tomaten- und Paprikascheiben. Mit der Limettensaftmischung würzen.



*Wo befindet sich die meiste Kartoffelstärke?
In der Mitte, an der Schale oder ist sie gleich verteilt?
(επιτυχία)*

es heute überall. Europäische Eroberer brachten sie per Schiff nach Europa. Hier galt sie zunächst als hübsche Zierpflanze. Als Nahrungsmittel hielt sie erst im 18. Jahrhundert Einzug in die deutsche Küche und zwischenzeitlich hatten Seefahrer und Händler sie in die ganze Welt verteilt. Bewegliche Figuren auf der Weltkarte und die kleinen, vielfältigen Knollen konnten dies gut visualisieren. Warum ist diese Knolle weltweit nur so beliebt?

Die Kartoffel ist lecker und gesund. Sie besteht zu einem großen Teil aus Stärke. Violette und gelblich aussehende Kartoffelscheiben durften die Kinder gegen das Licht beschreiben. Stärke macht satt und viele enthaltene Vitamine und Mineralstoffe machen den Verzehr der Knollen gesund. Die Art der Zubereitung ist aber wichtig. Da die wichtigen Minerale und Spurenelemente nah unter der Oberfläche liegen, ist eine Pellkartoffel gesünder als Schälkartoffeln oder Pommes Frites.

Beim Ausmalen der hübschen Kartoffelpflanze lernten die Kinder, dass es über 5000 Arten auf der Welt gibt, über 1800

Arten davon im Anden-Hochland in Südamerika. Es variieren auch die Farben der Früchte und der Blüten. Die Blätter jedoch sind immer grün und grün werden auch die Erdfrüchte, wenn man sie dem Licht aussetzt. Solanin ist dafür verantwortlich und macht sie ungenießbar, denn es ist eine giftige Substanz.

Geschmack und Gesundheit müssen jedoch kein Widerspruch sein. Auch wenn es zeitlich nicht mehr möglich war, die mitgebrachten Familienrezepte der Kinder zu besprechen, so wurde doch klar: Kartoffelgerichte sind aus keiner Brandenburger Familie wegzudenken. Neben Brat-



*Die Kinder zeichnen Kartoffelpflanzen mit Blüten.
Diese können rosa, lila oder weiß sein.*

kartoffeln und Gnocchi, Kartoffelsalat und Suppen kann aus Kartoffeln auch Pudding zubereitet werden.

Weltweit werden jährlich 300 Millionen Kartoffeln geerntet, leider landet fast jede zweite Knolle in Europa auf dem Müll. Da ist ein Ehrentanz doch eigentlich mal bitter nötig.

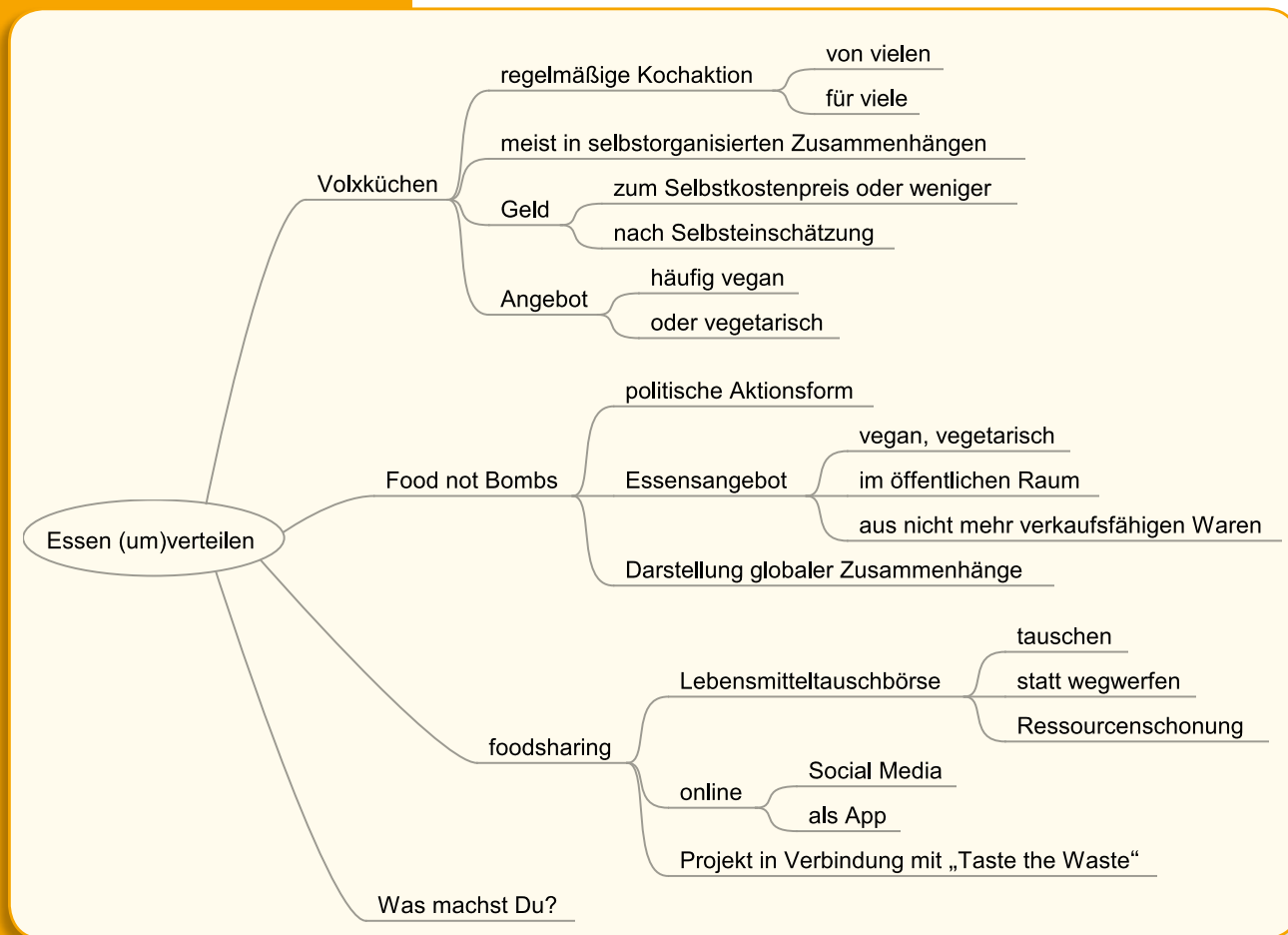
Apthapi oder Tütensuppe?

Coral Salazar Torrez
Karl Hildebrandt
khildebrandt@oikocredit.org
Projekthaus Potsdam-Babelsberg

Gut 20 Menschen im Alter zwischen 17 und 60 Jahren besuchten am 27. November, kurz nach dem offiziellen BREBIT-Zeitraum, eine Veranstaltung, die sich ganz der BREBIT verpflichtet fühlte. Coral Salazar Torrez und Karl Hildebrandt hatten ihren Workshop mit dem Länderfokus auf Bolivien schon mehrfach im Rahmen der BREBIT für Schulklassen durchgeführt. Dieser Abend im Projekthaus Potsdam-Babelsberg war insofern etwas Besonderes, als er eine Veranstaltung für Erwachsene

bot. Ein Länderabend zu Bolivien, der – ganz im Sinne der eingesetzten Methode der „Dekolonialisierung der Körper“ – erfahren (und nicht nur denken) ließ, welche globalen Dimensionen von Ernährung in Bolivien von Relevanz sind.

Eingeleitet wurde der Themenabend, der im Rahmen der Veranstaltungsreihe „Entwicklung anders denken!“ stattfand, mit einer Volkküche. Gemeinsam mit Menschen aus dem Projekthaus bereiteten die Referentin und der Referent ein boliviana-



Rezept

Plato Pazeño – Teller aus La Paz

Dieses traditionell vegetarische, aber oft auch mit Fleisch angereicherte Gericht eignet sich für Zusammenkünfte besonders gut, da hier jede/-r etwas mitbringen kann.

Zutaten:

Pro Person 1–2 frische Maiskolben, 125 g Hava (Saubohnen), 1–3 mittelgroße Kartoffeln, 1–2 Scheiben Käse (eine Sorte, die sich zum Braten eignet), evt. eine dünne Scheibe Rindfleisch.

Für die Lljahua (Soße): Chili, Tomaten, Salz, Zwiebel, Kräuter (z.B. glatte Petersilie oder etwas Koriander).



H. D. Vobz – pixello.de

Zubereitung:

Die Zutaten für die Soße klein schneiden und entweder mit dem Wiegemesser oder im Mixer (ganz kurz!) zerkleinern.

Die Maiskolben und die Saubohnen werden in Salzwasser gekocht, parallel dazu die Kartoffeln in Wasser wie Pellkartoffeln.

Die Käsescheiben werden in etwas Öl beidseitig kräftig angebraten. Wer es mit Fleisch mag, brät dies ebenfalls und würzt es mit Salz und Pfeffer.

Nun werden die Portionen auf Tellern angerichtet: Mais, Bohnen, Kartoffeln, Käse und evt. Fleisch.

In einer Schale serviert man Lljahua. Lljahua steht in Bolivien auf wirklich jedem Tisch. Ohne sie ist kaum eine Mahlzeit denkbar.

Quelle: Bolivianische Rezepte. Von bitterer Politik und würziger Küche. Zürich: Rotpunktverlag 1993



Ein Apthapi auf den Straßen von La Paz.

Quelle: La Paz on Foot.



Mit der Theaterpädagogik der Dekolonialisierung des Körpers arbeitete Coral Salazar Torrez nicht nur mit Erwachsenen, sondern auch mit Schüler/-innen verschiedener Altersstufen.

nisch-südamerikanisches Abendessen zu und schufen mit der Volkküche – einem offenen Tisch für alle – die perfekte Überleitung zu „Apthapi“.

„Apthapi“ ist ein Ritual aus der Aymara-Gesellschaft, bei dem alle zum gemeinsamen Essen etwas mitbringen. Dieses gemeinsame Essen stand im Mittelpunkt des Workshops, zu dem die Teilnehmenden ihre Fragen, Geschichten und Erfahrungen

einbrachten. Die beiden Referierenden steuerten methodisch und inhaltlich viele spannende Elemente bei: Coral Salazar Torrez machte mit Theaterarbeit erfahrbar, welchen Stellenwert Essen in Bolivien hat, welchen Bezug wir zu unseren Nahrungsmitteln haben, wie das Leben und insbesondere das gesellschaftliche Verhältnis zu Natur und Mutter Erde sich in Bolivien gestaltet. Karl Hildebrandt ergänzte in den Gesprächen Hintergrundinformationen zu den globalen Handelsbedingungen und den Ideen des Fairen Handels.

Coral Salazar Torrez brachte in diesem Jahr zum ersten Mal ein Projektangebot in die BREBIT ein. Und nicht nur inhaltlich bot sie damit Neues. Mit dem bolivianischen Theateransatz der „Dekolonialisierung des Körpers“ erschloss sie den Teilnehmenden eine neue Dimension des Lernens: Der Körper als Lernebene erhält Bedeutung. So hat dieser theaterpädagogische Zugang das Erkennen und Verstehen auf eine andere Ebene gehoben: Das körperliche Erfahren bot den Teilnehmenden einen neuen Schlüssel zum Veranstaltungsthema. Abschließend wurde ein neuer Titel für die Veranstaltungsreihe diskutiert. Aus „Entwicklung anders denken!“ wurde „Entwicklung anders erfahren!“

Essen für alle ... und immer ...

Schauplatz 1: Koordinationsmarathon

Acht Menschen sitzen in einem Seminarraum und diskutieren drei Tage lang intensiv, engagiert und manchmal auch mit müden Stellen. Die BREBIT-Evaluation, die jedes Jahr im Dezember stattfindet, bildet nicht nur den gemeinsamen Abschluss des BREBIT-Jahres innerhalb der Koordinationsgruppe, sondern auch den Auftakt in das neue BREBIT-Jahr. Wie wird der Flyer zu Ernährung aussehen? Was muss noch am Motto getan werden? Welche Fakten zur Welternährung sollen auf dem Flyer zur finden sein? Welches Fortbildungsangebot wollen wir für unsere Referentinnen und Referenten entwickeln? Wer übernimmt welche Aufgaben? All dies beschäftigt die Koordinationsgruppe schon Ende 2011.



Referentinnen und Referenten in Aktion: Bei der Referent/-innen-Fortbildung Ende März 2012 standen Austausch, Methodenreflexion und Selbstpositionierung im Zentrum der Aufmerksamkeit.

Schauplatz 2: Akteurstreffen

Aber nicht nur für die Mitglieder der Koordinationsgruppe läuft die BREBIT das ganze Jahr. Auch die Akteurinnen und Akteure starteten so wie in den Vorjahren das BREBIT-Jahr nicht erst mit der Auftaktveranstaltung, sondern bereits im März, wenn zum Akteurstreffen ins Berliner Haus der Demokratie und Menschenrechte eingeladen und das BREBIT-Jahr eingeläutet wird.

Welche globalen Dimensionen birgt das Jahresthema „Ernährung“? Wie finde ich als Referent/-in Ansatzpunkte, um ein neues Projektthema zu erarbeiten oder meine Themen zu modifizieren und darin einzubinden? Wer hat vielleicht schon Ideen und Materialien dazu oder kennt spannende Methoden? Impulse für Letzteres bekamen die 26 Teilnehmenden bei einer interaktiven Übung, die gleichzeitig eine Möglichkeit des gegenseitigen Kennenlernens bot. Mit dem „Ernährungsbingo“ konnten die Teilnehmenden herausfinden, wer bestimmte Produkte oder Marken boykottiert, fair gehandelten Kaffee trinkt, sich von regionalen Produkten ernährt oder auf weit gereiste Lebensmittel verzichtet. Ganz aufgelöst werden konnte das Bingo nicht – denn niemand konnte die Frage nach Teilnahme an einer Feldbefreiung mit Ja beantworten. Auf diese Weise kamen die künftigen BREBIT-Akteurinnen und Akteure über Dinge ins Gespräch, die sonst eher selten Thema einer Konversation sind.

Wie sich Ernährung in einen globalen und insbesondere in den Nord-Süd-Kontext einordnet und welche Themen sich daraus ableiten lassen, vermittelte eine Präsentation. In Kleingruppen suchten die Teilnehmenden dann nach Ideen für eigene Projektthemen für die Altersgruppe, mit der sie gern arbeiten wollten. Sie tauschten sich aus, welche Ansätze für die jeweiligen Zielgruppen auf welche Weise umsetzbar sind. Einigen half dabei sicher die Aussicht auf die Fortbildung Ende März mit ihren genau darauf ausgerichteten Schwerpunkten – und nicht wenige der Teilnehmenden trafen sich folgerichtig zu dem knapp zweitägigen Seminar wieder.

Vorbereitet wurden die Akteurinnen und Akteure auch auf den weiteren Verlauf des begleitenden Prozesses zur Qualitätssicherung. In diesem Jahr unterzog sich die BREBIT einer großen Evaluation, deren Konzept und Arbeitsschritte den Teilnehmenden vorgestellt wurden. Sie konnten sich somit langfristig auf Hospitationen und Evaluationsinterviews einstellen, die um den BREBIT-Zeitraum herum und natürlich in den knapp drei Wochen BREBIT stattfanden.



Die BREBIT-Koordinationsgruppe trifft sich fast monatlich; hier wird die Zukunft entworfen – bei der Zukunftswerkstatt in Elstal.

Schauplatz 3: Kooperatives Lernen

Zwei dichte Arbeitstage steckten rund 30 Referentinnen und Referenten der BREBIT 2012 in die Fortbildung, die am 30. und 31. März in der ver.di Jugendbildungsstätte in Berlin-Konradshöhe stattfand. Als Vermittler/-innen des Globalen Lernens bewegen wir uns auf sensiblem Terrain. Im Globalen Lernen geht es nicht vorrangig darum, Faktenwissen zu vermitteln. Die eigene Position soll ins Bewusstsein gerufen, eine Auseinandersetzung mit globalen Zusammenhängen und der eigenen Involviertheit befördert und Handlungsoptionen sollen geklärt werden. Was dies in Bezug auf das diesjährige BREBIT-Motto „Dinner for one – oder für alle? Unsere Welt zwischen Hunger und Überfluss“ konkret heißen könnte, wurde im Rahmen der Fortbildung diskutiert. BREBIT-vertraute Menschen und viele Neueinsteiger/-innen schärften die entwicklungspolitische Ausrichtung ihrer Workshop- und Projekttagsideen; sie formulierten Lernziele und verständigten sich über zielgruppenadäquate Methoden. Passt ein Vortrag in das Konzept des Globalen Lernens? Kann ich in der

Sekundarstufe I ein Planspiel durchführen? Wie kann ich einen Raum für Reflexion schaffen, ohne die Teilnehmenden mit meiner eigenen Meinung zu überrollen?

Unter dem Stichwort „Klischee oje!“ versuchten wir in der Fortbildung genau das: als Vermittler/-innen unsere eigenen Vorurteile kritisch in den Blick zu nehmen. In einem Simulationsspiel wurden eigene Stereotype bewusst, in der anschließenden Auswertung wurde klar: Auch im Simulationsspiel selbst werden Stereotype reproduziert – wir müssen also unsere Methoden genauso wie unsere Aussagen und Worte immer wieder auf den anti-rassistischen Prüfstand stellen. Das bleibt, so könnte ein Fazit lauten, besonders im Globalen Lernen immer wieder eine Herausforderung und ein Auftrag an uns als Referentinnen und Referenten.

Schauplatz 4: Noch ein Seminarraum

Dreimal lud die Koordinationsgruppe alle BREBIT-Referentinnen und -Referenten zu einem Treffen. Treffen Nummer drei verlangte einiges an Orientierungsvermögen. Die kurzfristige Raumverlegung ließ den einen oder die andere irren. Der Berg an Materialien, der den Referierenden am 15. Oktober ausgehändigt wurde, führte durch den bürokratischen Teil der BREBIT-Arbeit. Auch das muss sein: Feedbackbögen für Lehrkräfte, für Schüler/-innen und für Referierenden spielten in diesem Jahr eine besonders wichtige Rolle. Die BREBIT hat sich für ihr neuntes Jahr eine umfangreiche externe Evaluation verordnet. Wir wollten lernen und überlegen, was in unseren Strukturen und in unserer Ausrichtung erfolgreich ist und wo wir noch mehr Kreativität aufbringen sollten. Gabi Struck begleitete diesen Prozess und stellte bei diesem Termin den anwesenden Mitarbeiter/-innen den aktuellen Stand des Evaluationskonzepts vor. Aus vier Perspektiven – aus Sicht der Teilnehmenden, der verantwortlichen Lehrkräfte, aus Sicht der Referentinnen und Referenten und in rund 20 Fällen auch aus Sicht von Hospitierenden kann die BREBIT nun ausgewertet werden. Wir sind gespannt, mit welchen Impulsen wir aus diesem Prozess an die Umsetzung der 10. BREBIT gehen werden.

Ein Abschluss mit viel Würze und einigen Wermutstropfen

Uneingeweihten mochte die Adressenangabe für den Ort des BREBIT-Abschlusses 2012 vielleicht etwas irritierend erscheinen – „GLEIS 3“ klingt nach Bahnhof. In der Tat befindet sich der Bahnhof Lübbenau in Sicht- und Rufweite. So war die Anreise zum Beispiel für die sechs Schüler/-innen der Kolumbus-Grundschule in Cottbus, die mit ihrer Schulleiterin und einer Lehrerin kamen, nicht allzu kompliziert.

In den drei zum „GLEIS 3 Kulturzentrum“ gehörenden Häusern fanden die letzten BREBIT-Veranstaltungen des Jahres statt. Der stellvertretende Bürgermeister der Gastgeberstadt Lübbenau, Rainer Schamberg, betonte in seinem Grußwort, wie wichtig es ist, globale Themen bis in den kleinsten Ort zu bringen. Er selbst hat erst über die Einladung zu dieser Veranstaltung in seiner Stadt erfahren, dass es die BREBIT gibt. Das spricht für das Konzept der BREBIT, für den Abschluss immer wieder neue Orte zu suchen, um die Themen der entwicklungspolitischen Bildungs- und Informationstage weiterzuverbreiten.

Passende Räume für fünf verschiedene Workshops fanden wir in den verschiedenen Teilen des Kulturzentrums, im „Atelier“ der LÜBBENAUBRÜCKE e.V., im Kulturhof e.V. und in der „Bunten Bühne“ des KultuRegio e.V.

Die Workshops wurden gemeinsam von Schülerinnen und Schülern geleitet, die dabei von den Referentinnen und Referenten unterstützt wurden, mit denen sie zuvor schon am Thema gearbeitet hatten. Schülerinnen des Frankfurter Karl-Liebnecht-Gymnasiums begleiteten gemeinsam mit Sabine Wiedemann andere interessierte Schüler/-innen bei den ersten Schritten einer theaterpädagogischen Umsetzung eines entwicklungspolitischen Themas. Die sorgenvolle Frage, „Essen wir die Regenwälder auf?“, versuchten Schüler/-innen der Anne-Frank-Grundschule in Teltow gemeinsam mit Sabine Schepp und weiteren teilnehmenden Grundschülerinnen und Grundschulern zu beantworten. Jugendliche der Ehm-Welk-Oberschule in Lübbenau hatten gemeinsam mit Yuliana Irawati Gubernath am Tag zuvor festgestellt, dass ein voller Tank bei uns zu leeren Mägen in Indonesien führen kann, wenn landwirtschaftliche Nutzflächen, auf denen bis-

her Nahrungspflanzen angebaut wurden, in Ölpalmenplantagen umgewandelt werden. Und zu einem globalen Spiel ums Essen luden Jugendliche aus Frankfurt (Oder) und Zossen mit Unterstützung von Ronny Sommerfeld ein – das Wissensspiel entstand in kreativer Zusammenarbeit mit Jugendlichen aus Bolivien und Tansania im Sommer 2012 in Sansibar.

Doch nicht nur Kinder und Jugendliche fungierten gleichermaßen als Anleiter/-innen und Mitmachende. Lehrerinnen und Mitglieder der Koordinationsgruppe gingen gemeinsam mit Birgit Mitawi und der externen Evaluatorin Gabi Struck der Frage nach, ob die BREBIT eher schwere Kost oder Sahnehäubchen sei.

Die anwesenden Lehrkräfte der Schulen bestätigen, dass die BREBIT am leichtesten und eigentlich nur da „andocken“ kann, wo Lehrer/-innen überdurchschnittlich engagiert sind und bereits eine Affinität zu Thema, Inhalten und Anliegen der BREBIT entwickelt haben. Diese Lehrer/-innen greifen gerne das Angebot der BREBIT auf.



Jugendliche, die im Sommer 2012 in Tansania in einer internationalen Gruppe zu globalen Fragen der Ernährung gearbeitet haben, geben ihre Erfahrungen weiter. Hier geht es darum, Gewürze, die auf Sansibar wachsen, zu erkennen.



Was lernen Kinder und Jugendliche in Projekten der BREBIT? Uwe Prüfer von der Koordinationsgruppe BREBIT will es ganz genau wissen und interviewt Kinder aus Cottbus, die zur Abschlussveranstaltung nach Lübbenau gereist waren.

Der Zugang zur Schule funktioniert fast ausschließlich und am besten über die persönliche Ansprache, den persönlichen Kontakt und das persönliche Interesse von Lehrkräften. Telefonaktionen, Rundbriefe, Faxaktionen perlen oft am „geschlossenen“ System Schule ab.

Lehrkräfte haben zu viele Informationen zu verarbeiten. Vor diesem Hintergrund ist auch nicht nachvollziehbar, ob und wie die Kataloge an Schulen ankommen. Auch in unserem Workshop gab es Lehrkräfte, die bedauerten, dass sie die Kataloge an ihren Schulen nicht erhalten würden.

Unklar bleibt für uns oft, was hinter dieser Information steht: Hat das Schulamt die Kataloge nicht verschickt? Hat das Schulsekretariat den Katalog nicht an die „richtigen“ Lehrkräfte weitergereicht? Haben Lehrkräfte den Katalog nicht weitergegeben? Haben die Kolleginnen und Kollegen den Katalog überhaupt wahrgenommen? Ein Thema, das sich für die Mitglieder der Koor-

dinationsgruppe in einer Endlosschleife bewegt und das auch in diesem Workshop nicht gelöst werden konnte.

Für die meisten anwesenden Lehrkräfte ist die BREBIT eine feste Größe, die in den Jahresplan eingebaut wurde, sie werden auch im nächsten Jahr dabei sein. Ob sie wieder zur Abschlussveranstaltung kommen werden, ist nicht so einfach zu beantworten, da sie sich nur schwer in den Schulalltag integrieren lässt und auch Nähe und Distanz zum Veranstaltungsort eine wichtige Rolle spielen.

Nicht fehlen durfte die Präsentation ausgewählter Projekte der 9. BREBIT. Eine beeindruckende Fotoschau, projiziert an die große Leinwand, ließ die 107 Anwesenden die zurückliegenden drei Wochen ein wenig miterleben. Auf der Bühne stellte die seit 2009 zur BREBIT gehörende Schüler/-innen-Band SBON aus Bad Freienwalde einen Teil ihres Repertoires vor – auch den zum BREBIT-Thema geschriebenen passenden neuen Song „Egal“.



Auftritt der Band SBON aus Freienwalde

Egal (SBON-Song 2012)

Wenn ich morgens aufsteh', nach 'ner kurzen Nacht,
 Brauch' ich Kaffee, denn der macht wach.
 Mit 'ner Tasse in der Hand begrüße ich den Tag,
 Das ist etwas, was ich mag.

Woher der Kaffee kommt?
 Wer ihn für mich pflückt?
 Wer daran verdient und wer nicht?

Wieso ist er bei uns im Laden
 soo billig zu haben?
 Und warum woanders nicht?

Hey, hey, das ist mir doch egal.
 Denn das Größte auf der Welt, das bin doch ich!
 Hey, hey, ist mir doch alles egal.
 Probleme in der Welt gibt's für mich nicht.

Mit meinen Freunden hänge ich so rum.
 Kommt dann der Hunger, geht's zu MC Dumm.
 Mittags ein Happy Meal in der Hand,
 Das ist das Größte, ich bin entspannt.

Angereiste Vertreter/-innen der teilnehmenden Schulen und Klassen berichteten, was sie an ihrem BREBIT-Projekttag erlebt und gelernt hatten. Uwe Prüfer aus der Koordinationsgruppe hatte dazu kurzerhand den Beruf gewechselt und erwies sich als guter Interviewer, dem die Kinder aus der Kolumbus-Grundschule in Cottbus mit schlagfertigen Antworten begegneten. So fröhlich und gut gewürzt mit Aktionen und Informationen

Fastfood hier und da,
 Made in USA,
 So riesig die Felder in Georgia.

Was ist gutes Essen?
 Wir haben's vergessen.
 Überall ist USA!
 Hey, hey, das ist mir ...

Bei vielen herrscht Leere im Magen, pro Tag ein Gericht.
 Und Deutschland wirft viel weg, uns stört das nicht.
 Denn im Supermarkt kannst du billig haben, was du willst für den Bauch.
 Weltweit jeder Zweite hätt' das gerne auch.

Warum soll'n wir nur noch lernen
 von globalen Konzernen?
 Und wer kann heut' noch 'nen Bauern beim Namen nennen?

Warum lassen sich Leute verpesten
 für unser Essen?
 Und wie soll man ihn' erklär'n, dass wir's dann nur verbrennen?
 Hey, hey, das ist mir...

die ganze Veranstaltung auch war, so endete sie doch mit einem bitteren Nachgeschmack. Der Ausblick auf die 10. BREBIT sollte eigentlich optimistisch wie in den Vorjahren sein – immerhin gibt es 2013 ein Jubiläum. Doch leider warf die ungesicherte Finanzierung der Personalkosten für die Mehrheit der Koordinationsgruppenmitarbeiter/-innen ihren langen Schatten auch auf diese Veranstaltung.



40 Orte

17 Landkreise und kreisfreie Städte

185 Veranstaltungen

Kreisfreie Städte

Brandenburg an der Havel

von-Saldern-Gymnasium

Apthapi oder Tütensuppe?
 Projekttag mit Coral Salazar Torres und
 Karl Hildebrandt

Berufsbildungswerk Oberlinhaus

Vom Überfluss und Mangel
 Projekttag mit Bianka Ruge und Judith Corbet

café contact

„Taste the waste“ Filmvorführung mit Diskussion

Cottbus

Christoph-Kolumbus-Grundschule

Die Raupe von Kinshasa
 Projekttag mit Marianne Ballé Moudoumbou u.
 Losambola Djemba

Schon mal Apthapi probiert? (M)Ein Stück vom Essen
 weltweit
 Projekttag mit Coral Salazar Torres und Karl Hilde-
 brandt

Ist die Bananenstaude vom Scheinstamm bis zur Blüte
 nutzbar?

Projekttag mit Yuliana Irawati Gubernath

Viel Theater um Schoko und Banane
 Projekttag mit Izabela Zarebska

Sei schlau wie ein Frosch – Hunger muss nicht sein
 Projekttag mit Mauricio Pereyra Morales

Die Kartoffel und andere Schätze
 Projekttag mit Matthias Nitsche

Bali – Wasser und Reisknappheit?
 Projekttag mit Ni Ketut Warsini

Macht Schokolade glücklich?
 Projekttag mit Ramona Ziegfeld

Kein Frühstück in Ghana?
 Projekttag mit Elisabeth Asamoah

Woher kommt unsere Schokolade?
 Projekttag mit Mark Kofi Asamoah

Frankfurt (Oder)

Konrad-Wachsmann-Oberstufenzentrum

Gastronomie Global
 Projekttag mit Bianka Ruge und Judith Corbet

Karl-Liebnecht-Gymnasium

Essen gut – alles gut?
 Theaterprojekt mit Sabine Wiedemann-Heide
 Unsere Welt zwischen Hunger und Überfluss –
 Ab in die Tonne
 Workshops mit Khalfan Mwita und Muya Saburi

Potsdam

Evangelische Grundschule Babelsberg

„Fair“-nascht!
 Projekttag mit Regina Höfele

Gerhart-Hauptmann-Grundschule

Gesund und lecker – Jede/r is(s)t anders
 Projekttag mit Koko Affo-Tenin

Leibniz-Gymnasium Potsdam

Land Grabbing – der Wettlauf um Ackerland
 Planspiel mit Malte Engel

Cocoa – Whom does it make happy?
 Projekttag mit Nena Abrea

Ein Tisch, 100 Geschichten
 Schreibworkshop mit Carmen Winter

Landraub oder ein Recht auf Ernährung
 Puppentheater mit Heike Kammer

Gesamtschule „Peter Joseph Lenné“

Essen macht Hunger
 Projekttag mit François Tendeng

Die Raupe von Kinshasa
 Projekttag mit Marianne Ballé Moudoumbou u.
 Losambola Djemba

Verkauftes Land, zerstörte Träume:
 Land Grabbing in Ghana
 Projekttag mit Mark Kofi Asamoah

Kein Frühstück in Ghana?
 Projekttag mit Elisabeth Asamoah

Grundschule 16 „Bruno H. Bürgel“

Unsere Welt zwischen Hunger und Überfluss –
 Ab in die Tonne
 Workshops mit Tatu Suleiman, Muya Saburi und
 Hassan Mitawi

Montessori-Oberschule

Leben in Not dort, wo das Essen zu Hause ist
 Projekttag mit Matthias Nitsche

Apthapi oder Tütensuppe?
 Projekttag mit Coral Salazar Torres und Karl Hilde-
 brandt

Oberstufenzentrum Johanna Just

Gastronomie Global
 Projekttag mit Ines Schöche u. Thomas Markert/Ines
 Schöche u. Amanda Steinborn/ Amanda Steinborn u.
 Kathrin Damm/Bianka Ruge u. Judith Corbet/Thomas
 Markert u. Kathrin Damm

Bürgerhaus am Schlaatz

Auftaktveranstaltung der BREBIT

Universität Potsdam

Hunger im 21. Jahrhundert
 Fachtagung organisiert von VENROB e.V. und
 Welttrends

Leonardo-da-Vinci-Gesamtschule

Cocoa – Whom does it make happy?
 Projekttag mit Leoward Cabangbang

Schule am Griebnitzsee

Unsere Welt zwischen Hunger und Überfluss – Ab in
 die Tonne
 Workshop mit Tatu Suleiman, Hussein Seif Dadi und
 Hassan Mitawi

Grundschule am Humboldtring

Unsere Welt zwischen Hunger und Überfluss – Ab in
 die Tonne
 Workshop mit Tatu Suleiman, Hussein Seif Dadi und
 Hassan Mitawi

Landkreise

BARNIM

Eberswalde

Kinder- und Jugendakademie

Viel Theater um Schoko und Banane
Projekttag mit Izabela Zarebska

Essen wir die Regenwälder auf?
Projekttag mit Sabine Schepp

Pommes Fritz
Projekttag mit Susana Fernandez de Frieboese

Finowfurt

Oberschule Finowfurt

Sei schlau wie ein Frosch – Hunger muss nicht sein
Projekttag mit Mauricio Pereyra Morales

Der lange Weg der Lebensmittel
Projekttag mit Susann Nitzsche und Amanda Steinborn

Woher kommt unsere Schokolade?
Projekttag mit Mark Kofi Asamoah

Kein Frühstück in Ghana?
Projekttag mit Elisabeth Asamoah

Klosterfelde

Grundschule Klosterfelde

Die Kartoffel und andere Schätze
Projekttag mit Matthias Nitsche

DAHME-SPREEWALD

Lieberose

„Familie im Zentrum“ (FiZ) Lieberose

Herausforderung Welternährung
Vortrag mit Kai Uwe Seebörger

Ernährungssicherheit auf Sansibar
Vortrag mit Michaela Blaske

Lübben

Oberstufenzentrum Dahme-Spreewald

Essen macht Hunger
Projekttag mit François Tendeng

Bio und faire Produkte für 9 Milliarden Menschen?
Projekttag mit Kurt Damm

Leben in Not dort, wo das Essen zu Hause ist
Projekttag mit Matthias Nitsche

Do you eat fair? About Mangos and other lifesavers

Projekttag mit Nena Abrea

Cocoa – Whom does it make happy?
Projekttag mit Leoward Cabangbang

Luckau

Oberschule Luckau

Verkauftes Land zerstörte Träume:
 Land Grabbing in Ghana
Projekttag mit Mark Kofi Asamoah

ELBE-ELSTER

Finsterwalde

Grundschule Stadtmitte

Woher kommt unsere Schokolade?
Projekttag mit Mark Kofi Asamoah

Die faire Schokoladenseite
Projekttag mit Roald Matscheroth

Hirschfeld

Grundschule Hirschfeld

Die Kartoffel in aller Munde
Projekttag mit Susana Fernandez

HAVELLAND

Dallgow-Döberitz

Marie-Curie-Gymnasium

Otavalopoli – Das Spiel um Lebensziele in Ecuador
Projekttag mit Petra Schuster

Die tägliche Tasse
Projekttag mit Anne Rehner

Der lange Weg der Lebensmittel
Projekttag mit Amanda Steinborn

Vom Überfluss und Mangel
Projekttag mit Amanda Steinborn und Judith Corbet

Falkensee

Vicco-von-Bühlow-Gymnasium

Do you eat fair? About mangos and other lifesavers
Projekttag mit Nena Abrea
 StadtLandGeld
Interaktive Ausstellung

Ernährung auf vier Kontinenten

Multiplikator/-innen-Schulung in der Ausstellung mit Magdalena Freudenschulz

Unsere Welt zwischen Hunger und Überfluss – Ab in die Tonne

Workshops mit Muya Saburi, Tatu Suleiman sowie Hassan Mitawi

Nauen

Leonardo-da-Vinci-Campus-Gymnasium

Bio und faire Produkte für 9 Milliarden Menschen?
Projekttag mit Kurt Damm

Essen (er)fassen!
Projekttag mit Veronika Kirschner und Laura Hörath

Bewässerung – Lösung oder Problem?
Vortrag mit Kai Uwe Seebörger

Otavalopoli – Das Spiel um Lebensziele in Ecuador
Projekttag mit Petra Schuster

Rathenow

Volkshochschule Havelland

Fair ist mehr – kleinbäuerliche
 Lebensmittelproduktion
Vortrag und Diskussion mit Wiebke Deeken

MÄRKISCH-ODERLAND

Bad Freienwalde

Erna und Kurt Kretschmann Oberschule

SBON-Band ohne Namen zum Thema Ernährung
Schülerband-AG mit Ronny Sommerfeld

Lebus

Burgschule Lebus

Die Kartoffel und andere Schätze
Projekttag mit Matthias Nitsche

Rüdersdorf

Friedrich-Anton-von-Heinitz-Gymnasium

Die Kartoffel und andere Schätze
Projekttag mit Matthias Nitsche

Seelow**Grundschule Seelow**

Ist die Bananenstaude vom Scheinstamm bis zur Blüte nutzbar?

Projekttag mit Yuliana Irawati Gubernath

Woher kommt unsere Schokolade?

Projekttag mit Mark Kofi Asamoah

Strausberg**Oberstufenzentrum Märkisch Oderland**

Planspiel zum globalen Huhn

Planspiel mit François Tendeng

Gastronomie Global

Projekttag mit Janine Velske und Fabian Beran

OBERHAVEL**Bötzow****Grundschule Bötzw**

Besuch auf den Molukken, den Inseln der Gewürze

Projekttag mit Yuliana Irawati Gubernath

Oranienburg**Kinderschule Oberhavel**

Das Klimafrühstück

Projekttag mit Regina Höfele

Louise-Henriette-Gymnasium

Land Grabbing – der Wettlauf um Ackerland

Planspiel mit Malte Engel

OBERSPREEWALD-LAUSITZ**Lauchhammer****Gartenschule Lauchhammer-West**

Das Klimafrühstück

Projekttag mit Friederike Grimme

„Fair“-nascht!

Projekttag mit Regina Höfele

Lübbenau**Oberschule „Ehm Welk“**

Unser Essen kommt aus dem Regenwald: Palmöl

Projekttag mit Yuliana Irawati Gubernath

Kulturhof – Multikulturelles Zentrum

Mahlzeit!

Ausstellung von Oxfam

Bunte Bühne

BREBIT-Abschlussveranstaltung

Eine Veranstaltung der BREBIT-Koordinationsgruppe

ODER-SPREE**Beeskow****Rouanet-Gymnasium**

Essen (er)fassen!

Projekttag mit Laura Hörath

Gewürze haben (k)einen Preis

Projekttag mit Yuliana Irawati Gubernath

Kakao – wer wird satt davon?

Projekttag mit Andreas Ende

Weil du es dir wert bist?!

Projekttag mit Franziska Krohn

„Essen im Eimer – Die große

Lebensmittelverschwendung“

Filmvorführung mit Diskussion

Stadtbibliothek Beeskow

The big fish – Alltag und Ernährung in Sansibar und in sansibarischen Geschichten

Familiientag mit Francis Fombah

Pommes Fritz – Die Kartoffel in aller Munde

Familiientag mit Susana Fernandez de Frieboese

Briesen**Oberschule Briesen**

Der Süden auf dem Frühstückstisch

Projekttag mit Katleen Haefele

Projekttag mit Friederike Grimme und Regina Höfele

Fürstenwalde**Gerhard-Gossmann-Grundschule**

„Fair“-nascht!

Projekttag mit Regina Höfele

Filmtheater Union

Fette Fakten!

Programmkino zu Fragen der globalen Ernährung

Heinersdorf**Grundschule „Dr.-Theodor-Neubauer“**

Bali – Wasser und Reisknappheit?

Projekttag mit Ni Ketut Warsini

Sei schlau wie ein Frosch – Hunger muss nicht sein

Projekttag mit Mauricio Pereyra Morales

Kein Frühstück in Ghana?

Projekttag mit Elisabeth Asamoah

Pixi und der Mais

Puppentheater mit Heike Kammer

Schon mal Athapi probiert? (M)Ein Stück

vom Essen weltweit

Projekttag mit Coral Salazar Torres und

Karl Hildebrandt

POTSDAM-MITTELMARK**Teltow****Anne-Frank-Grundschule**

Essen wir die Regenwälder auf?

Projekttag mit Sabine Schepp

Evangelische Grundschule

Besuch auf den Molukken, den Inseln der Gewürze

Projekttag mit Yuliana Irawati Gubernath

Werder**Oberstufenzentrum Werder**

Die Nahrungsmittelkrise und ihre Ursachen

Projekttag mit François Tendeng

Carl-von-Ossietzky-Oberschule

Unsere Welt zwischen Hunger und Überfluss –

Ab in die Tonne

Workshops mit Khalfan Mwita und Muya Saburi sowie

Hassan Mitawi

Ernst-Haeckel-Gymnasium

Unsere Welt zwischen Hunger und Überfluss –

Ab in die Tonne

Workshops mit Khalfan Mwita und Muya Saburi

PRIGNITZ

Demerthin

Grundschule Demerthin

„Fair“-nascht!
Projekttag mit Regina Höfele

Lanz

Kleine Grundschule Friedrich-Ludwig-Jahn

Mit Couscous über den Tellerrand blicken
Projekttag mit François Tendeng

SPREE-NEISSE

Spremberg

Grundschule „Geschwister Scholl“

Kein Frühstück in Ghana?
Projekttag mit Elisabeth Asamoah
Woher kommt unsere Schokolade?
Projekttag mit Mark Kofi Asamoah

TELTOW-FLÄMING

Dabendorf

Geschwister-Scholl-Schule

Unsere Welt zwischen Hunger und Überfluss –
Ab in die Tonne
Workshops mit Tatu Suleiman, Hussein Seif Dadi und
Hassan Mitawi

Jüterbog

Goethe-Schiller-Gymnasium in der Stadtbibliothek Mönchskloster

Die tägliche Tasse
Projekttag mit Anne Rehner

Nuthe-Urstromtal

Grundschule „Am Pekenberg“

Kakao & Schokolade: Süße Verführung für alle Sinne
Projekttag mit Yariela Badtke

UCKERMARK

Prenzlau

Diesterweg-Grundschule

Pixi und der Mais
Puppentheater mit Heike Kammer

Die Kartoffel und andere Schätze
Projekttag mit Matthias Nitsche

Kreisvolkshochschule Uckermark

„We feed the world“
Filmvorführung mit Diskussion

Schwedt

Evangelische Grundschule

Die Kartoffel und andere Schätze
Projekttag mit Matthias Nitsche

Tantow

Evangelische Salveytal-Grundschule

„Taste the waste“
Filmvorführung mit Diskussion

„Fairer Handel mit Mangos – erfolgreich mit
Kinderrechten“
Filmvorführung mit Diskussion

Der lange Weg der Lebensmittel
Projekttag mit Amanda Steinborn

Sei schlau wie ein Frosch – Hunger muss nicht sein
Projekttag mit Mauricio Pereyra Morales

Kein Frühstück in Ghana?
Projekttag mit Elisabeth Asamoah

Die Kartoffel in aller Munde
Projekttag mit Susana Fernandez de Frieboese

Veranstaltungen vor der BREBIT

Frankfurt (Oder)

Karl-Liebknecht-Gymnasium

Unsere Welt zwischen Hunger und Überfluss –
Ab in die Tonne
Workshop mit Magdalena Freudenschuß und
Hassan Mitawi

Dabendorf

Geschwister-Scholl-Schule

Unsere Welt zwischen Hunger und Überfluss –
Ab in die Tonne
Workshops mit Tatu Suleiman, Hussein Seif Dadi und
Hassan Mitawi



Veranstaltungen nach der BREBIT

Angermünde

Einstein-Gymnasium

Leben in Not dort, wo das Essen zu Hause ist
Projekttag mit Matthias Nitsche

Potsdam

Oberstufenzentrum II Potsdam

Herausforderung Welternährung
Lehrerfortbildung mit Kai Uwe Seebörger
Neues grünes Tal
Plenspiel mit Kai Uwe Seebörger

Projekthaus Potsdam-Babelsberg

Aphapi oder Tütensuppe?
Abendveranstaltung mit Coral Salazar Torrez und
Karl Hildebrandt

Rüdersdorf

Friedrich-Anton-von-Heinitz-Gymnasium

Weil du es dir wert bist?!
Projekttag mit Franziska Krohn

Woltersdorf

Grundschule Woltersdorf im Weltladen Woltersdorf

„Fair“-nascht!
Projekttag mit Regina Höfele

Hennigsdorf

Grundschule Nord

Die Kartoffel und andere Schätze
Projekttag mit Matthias Nitsche

Landeskoordinatorin der 9. BREBIT

Michaela Blaske



Die Schaltzentrale der BREBIT ist meine Wirkungsstätte. Diese befindet sich beim Trägerverein der BREBIT, der RAA Brandenburg in Potsdam Babelsberg.

Als erste Kontaktperson filtere ich die Anliegen und Wünsche von Lehrerinnen und Lehrern, Referentinnen und Referenten, beantworte Fragen und komme Bitten nach. Nach innen kommuniziere ich mit den Mitgliedern der Koordinationsgruppe der BREBIT. Viele verschiedene Interessenlagen gilt auszubalancieren, wenn ich am Telefon und per E-Mail große und kleine Anliegen

im Sinne der BREBIT koordiniere.

Besonders in der zweiten Hälfte des BREBIT-Jahres gibt es viel zu tun. Die Anfragen der Schulen zu den Angeboten des BREBIT-Katalogs werden von mir gesammelt. Die Buchungen werden in einem Vertrag mit der Schule festgehalten. Die Lehrkräfte erhalten im Vorfeld der Veranstaltungen Werbeplakate und Evaluationsbögen. Darüber hinaus gilt es auch, die Referentinnen und Referenten mit ihren Unterlagen zu versorgen. Besonders in den ersten vier Wochen nach der BREBIT beschäftige ich mich tagelang mit dem Posteingang, sichte die Papiere und sortiere sie für die Überweisung von Honoraren und Fahrtkosten.

Hinzu kamen in diesem Jahr Zuarbeiten für die Durchführung der externen Evaluation. Die Evaluationsbögen für Referentinnen und Referenten, Lehrerinnen und Lehrer sowie Schülerinnen und Schüler ab der 6. Klasse und auch für die Hospitantinnen und Hospitanten galt es vorzubereiten, zu versenden, ausgefüllt wieder in Empfang zu nehmen und für die Auswertung vorzubereiten.

Eine stattliche Anzahl von geplanten Intensiv- und Telefoninterviews forderte so manches Mal detektivisches Gespür bei der Aufbereitung der Kontaktdaten. Schulen und Lehrkräfte, die vereinzelt und/oder sehr kontinuierlich über die Jahre Angebote

der BREBIT wahrgenommen hatten, wurden von mir kontaktiert und angefragt. Die große Bereitschaft, sich viel Zeit für die Fragen unserer externen Evaluatorinnen zu nehmen, hat mich positiv überrascht und für die zahlreichen Fragebogen-Rücksendungen möchte ich mich an dieser Stelle bedanken.

Natürlich übernehme ich auch im ersten Halbjahr wichtige Aufgaben für die BREBIT. So oblag mir die Organisation des BREBIT-Akteurstreffen im März, wo wir in diesem Jahr neben der Vorstellung des aktuellen Jahresthemas zum ersten Mal den Referentinnen und Referenten individuelle inhaltliche Qualitätsrückmeldungen der Schüler/-innen und Lehrkräfte geben konnten.

Des Weiteren arbeite ich auch an der Erstellung der zentralen BREBIT-Printmedien mit. Mein Aufgabenbereich umfasste die Recherche und Zusammenstellung des Flyers für die Auftakt- und Abschlussveranstaltung, das Verfassen ausgewählter Beiträge für die Dokumentation sowie die Sammlung der verschiedenen Beiträge.

Sobald die Publikationen gedruckt vorliegen, koordiniere ich den Versand und die gezielte Bewerbung der BREBIT, konzentriere mich auf die Bekanntmachung der Bildungsangebote mittels persönlicher Ansprache von schulischen und außerschulischen Einrichtungen, Organisationen, Vereinen und Initiativen im Land Brandenburg.

An dieser Stelle möchte ich mich bei allen Mitstreiterinnen und Mitstreitern herzlich für die gute Zusammenarbeit bedanken und hoffe auf eine weitere erfolgreiche BREBIT im nächsten Jahr.

■ KONTAKT

Koordinationsgruppe der BREBIT

c/o RAA Brandenburg

Benzstraße 11/12, 14482 Potsdam

Tel. +49 331 747 80 25, Fax +49 331 747 80 20

info@brebit.org, www.brebit.org



Carpus e.V.

Uwe Berger



Neun Jahre ist die BREBIT dieses Jahr alt geworden und neun Jahre arbeite ich nun auch schon in der BREBIT-Koordinationsgruppe mit. War das vielleicht das letzte Jahr? Diese Frage belastete mich das ganze Jahr über. In all den zurückliegenden Jahren war die Arbeitssituation im Bereich Globales Lernen in Brandenburg nie so ungewiss wie jetzt, denn die Finanzierung der Personalstellen von gleich vier Mitgliedern der BREBIT-Koordinationsgruppe ist ab 2013 nicht gesichert. Meine Personalstelle gehört dazu und damit

stellt sich die Frage „Wird es noch eine 10. BREBIT geben?“ und wenn ja, „Werde ich bei der BREBIT noch dabei sein?“

Auftrieb gab mir in dieser Situation der Besuch unserer Südpartner/-innen aus den Philippinen. Sechs Schüler/-innen und zwei Lehrer/-innen der San-Miguel-National-High-School aus Puerto Princesa City waren zum Schulaustausch mit dem Emil-Fischer-Gymnasium Schwarzheide gekommen. Sie bereicherten die BREBIT-Auftaktveranstaltung mit einem eigenen Workshop, in dem sie über Ernährung in den Philippinen berichteten und auf das Problem der Regenwaldvernichtung zugunsten der Futtermittelproduktion aufmerksam machten. Das großartige Engagement der Gäste, ihre belebenden Ideen für die Umsetzung des Workshops, ihr Interesse an den globalen Themen und überhaupt ihre positive Art zu denken waren so ansteckend, dass ich in dieser Zeit alle Fragezeichen über den Fortbestand der BREBIT vergaß. Die Arbeit mit den Jugendlichen machte mir großen Spaß. Ein Wermutstropfen blieb: Der Workshop hätte bei der Auftaktveranstaltung mehr Besucher/-innen verdient.

Auch in diesem Jahr zählte die Betreuung der Internetseite www.brebit.org wieder zu meinen Aufgaben. Die Seite wird von den Referentinnen und Referenten sowie den Schulen gut angenommen. Gemeinsam mit der Koordinatorin habe ich in diesem Jahr den Referent/-innen-Bereich hinzugefügt. Hier finden die

Bildungsreferentinnen und -referenten alle für sie wichtigen Dokumente.

Besonders gefreut habe ich mich, dass die BREBIT 2012 zum dritten Mal als UN-Dekade-Projekt „Bildung für nachhaltige Entwicklung“ ausgezeichnet wurde. Das Ausfüllen des nicht einfachen Antrages für diese Auszeichnung lag in meiner Zuständigkeit. Auch 2013 darf sich die BREBIT Dekade-Projekt nennen.

In den Anfangsjahren der BREBIT gab es immer viele Veranstaltungen im Raum Falkenberg, weil dort engagierte Lehrer/-innen arbeiteten. Durch Umstrukturierungen, Schulschließungen, Schulzusammenlegungen und Lehrer/-innen-Umsetzung veränderten sich die Rahmenbedingungen. In den letzten Jahren gab es im Süden Brandenburgs fast keine Veranstaltungen mehr. Deshalb habe ich dieses Jahr versucht, für die BREBIT verstärkt Werbung in den Landkreisen Elbe-Elster und Oberlausitz-Spreewald zu betreiben. Dabei haben wir neue Kooperationspartner/-innen gefunden, Schulen die bislang noch nie bei der BREBIT dabei waren. Das macht Hoffnung. Leider sind Schulen im Landkreis Spree-Neiße 2012 der BREBIT ferngeblieben. Der Evaluierung wird möglicherweise Hinweise darauf geben, woran das liegen könnte. Auf jeden Fall plane ich, meine Werbetätigkeit im nächsten Jahr auszudehnen.

Im nächsten Jahr? Wird es die 10. BREBIT geben? Ich hoffe es sehr. Positive Signale aus der Landesregierung deuten darauf hin, dass das Land Brandenburg auch in Zukunft seinen Schülerinnen und Schülern Globales Lernen und interkulturellen Austausch im Rahmen der Brebit ermöglichen wird.

■ KONTAKT

Carpus e.V.
 Straße der Jugend 33
 03050 Cottbus
 Tel. (0355) 499 44 90
 Fax (0355) 280 83 29
kontakt@carpus.org
www.carpus.org



Demokratie und Integration Brandenburg e.V., RAA Brandenburg

Birgit Mitawi



BREBIT, internationale Jugendbegegnung, Projektgeburtstag 20 Jahre Begegnungen mit Sansibar, Besuch von Gästen aus Tansania und Evaluation verlangten auch in diesem Jahr sehr viel Engagement und einen ständigen Spagat zwischen Seminaren und inhaltlicher Arbeit, notwendigen organisatorischen Tätigkeiten, Antragspflichten und dem Bedürfnis zu hospitieren, zu lernen sowie Referentinnen und Referenten zu erleben.

Höhepunkt war für mich das Projekt mit Jugendlichen aus Deutschland, Tansania und Bolivien in Sansibar. Die Jugendlichen brachten ihre Lebenserfahrungen ein, sie erkundigten sich bei Bäuerinnen in Bambi und bei Fischern in Fukuchani über deren Situation. Sie erlebten, wie sich die Familien ihrer Gastgeber/-innen ernähren und warum die Eltern von Azaluu auf Hühner aus Brasilien lieber verzichten würden. Die Erfahrungen wurden in einem Spiel aufbereitet. Ein Film zeigt, wie die Jugendlichen gearbeitet und wie sie die Frage „Dinner for one oder für alle“ beantwortet haben.

Das gemeinsam entwickelte Spiel wurde genutzt, um mit Teilnehmenden am BREBIT-Auftakt zu Fragen der Ernährung in Tansania, Bolivien und Deutschland ins Gespräch zu kommen.

Es freut mich sehr, dass zum zweiten Mal unsere Partnerinnen und Partner aus Sansibar den Auftakt der BREBIT mitgestaltet haben. Hier wird sichtbar, wie unterschiedliche Projekte helfen, die BREBIT partizipativ zu gestalten, wie die BREBIT auch Jugendlichen eine Plattform bietet, ihre Erfahrungen weiterzugeben. An dieser Stelle würde ich gern mehr Zeit investieren, denn diese Arbeit motiviert besonders und gibt mir die Chance, viel Neues zu lernen.

Gemeinsam mit den Kolleginnen und Kollegen aus Sansibar hatte ich dann noch die Möglichkeit, in deren Partnerschulen in Daben-

dorf, Frankfurt (Oder), Werder, Falkensee und Potsdam insgesamt 25 BREBIT-Projektstage zu gestalten.

Eine intensive Zeit der Begegnung und der Bildungsarbeit liegt hinter mir, in der auch noch wichtige Anträge geschrieben werden mussten, um die Finanzierung der BREBIT 2013 zu sichern. Im nächsten Jahr verändern sich für die BREBIT und für die Menschen, die sie gestalten, die Förderstrukturen. Auch wenn es politische Bekundungen gibt, die BREBIT weiter zu finanzieren, fehlen bisher verbindliche Zusagen (Stand: 16. Dezember). Wir evaluieren und planen gerade in eine Zukunft, die auf wackeligen Beinen steht.

Das neue Jahr wird noch schwieriger für mich als Hauptverantwortliche für die BREBIT-Finzen und für die Geschäftsführung des Trägervereins RAA, denn die Zeit des Wartens auf Zuwendungsbescheide, die die Finanzierung unserer Arbeit und der BREBIT verbindlich machen, strapaziert unsere Nerven und verlangt auch Mut zum Risiko.

Unbeeindruckt davon läuft die Zeit und die Arbeit drängt, denn im Januar muss der Flyer für das neue BREBIT-Jahr erarbeitet, gestaltet, gedruckt und verteilt werden, damit wir durchstarten können.

Wenn wir schon mit der neuen BREBIT begonnen haben, sitze ich noch an den Verwendungsnachweisen und verarbeite die Ergebnisse unseres Evaluationsseminars in Berichten und Analysen. Den Abschluss des Jahres bildet die Arbeit an dieser Dokumentation.

■ KONTAKT

RAA Brandenburg

Birgit Mitawi

Benzstraße 11/12

14482 Potsdam

Tel. (0331) 747 80 25

Fax (0331) 747 80 20

globaleslernen@raa-brandenburg.de

www.raa-brandenburg.de



Gesellschaft für solidarische Entwicklungszusammenarbeit e.V. (GSE)

Adina Hammoud



Kein eigenes Thema auf der diesjährigen BREBIT, schade. Dabei hatte mir die diesjährige Fortbildung viele Ideen geliefert. Sie sind nicht verloren und die Arbeit ist mit der BREBIT nicht vorbei. Die Fortbildung – Planung, Antragstellung, Organisation, Durchführung und Abrechnung – lag 2012 bei der GSE und füllte im ersten Halbjahr einen guten Teil der für die BREBIT eingeplanten Arbeitsstunden. Mit Magdalena Freudenschuß hatten wir eine Referentin, die sich um die inhaltliche

Feinplanung kümmerte und das Seminar leitete. Für eine „Fahrplanerstellung“ trafen wir uns im Januar 2012. Zur Fortbildung ist im entsprechenden Beitrag in diesem Heft nachzulesen.

Warum kein eigener Projekttag? Im Mittelpunkt stand die Evaluation. Das bedeutete im BREBIT-Zeitraum die Hospitation von Veranstaltungen, das penible Ausfüllen eines entsprechenden Hospitationsbogens, Gespräche mit Akteurinnen und Akteuren. Vorher wurden die Bögen gemeinsam mit der Evaluatorin diskutiert und überarbeitet, bis für Lehrer/-innen, Referentinnen und Referenten, Schüler/-innen sowie Hospitantinnen und Hospitanten jeweils maßgeschneiderte Bögen vorlagen. Mit dem Hospitationsbogen im Kopf reiste ich sechs Mal zu Brandenburger Schulen: Beeskow, Cottbus, Demerthin, Finsterwalde, Rüdersdorf und Seelow. Für mich war es sehr spannend, sechs verschiedene Referentinnen und Referenten einen ganzen Projekttag lang zu erleben. Auch wenn ich nicht neu in der Bildungsarbeit bin – jeder Projekttag brachte mir großen Mehrwert. Hier lernte ich eine neue Methode kennen, da Fakten und spannende Zusammenhänge. Und wenn ich etwas kritisch in den Bögen anmerkte, dachte ich manches Mal darüber nach, ob Beobachtende bei mir nicht genau das auch zu bemängeln hätten. Kurz gesagt: Die Hospitation war ein anstrengendes aber lohnendes Lernprogramm. Dazu gehören auch die beiden zusätzlichen betreuenden Hospi-

tationen bei den sansibarischen Gästen Hussein Dadi Seif, Khalfan Mwita und Muya Saburi in Potsdam und Werder. Kinder und Jugendliche formulierten ihre Fragen und Kommentare auf Englisch und hörten diese Sprache in ganz anderer Färbung als von den Lehrerinnen und Lehrern gewohnt.

Einige Referentinnen und Referenten benötigten Unterstützung beim Ausfüllen ihrer Fragebögen – da gab es Telefonkonferenzen am Abend oder an den Wochenenden. Hinzu kam das Verfassen von Beiträgen für diese Dokumentation, Zuarbeiten, Korrekturlesen ... Im Frühjahr standen Erstellung und Korrekturlesen des Angebotskatalogs auf der Tagesordnung und die Unterstützung von Referentinnen und Referenten bei der Formulierung ihrer Themen. Pressemitteilungen waren zu verfassen (für deren Streuung über unsere Verteiler hinaus wir dem Pressesprecher des MBSJ danken), mit Medienvertreterinnen und -vertretern zu sprechen, ihnen den Kontakt zu Interviewpartnerinnen und -partnern zu vermitteln. Wie erfolgreich diese Bemühungen waren, lässt sich kaum ermitteln. Insbesondere bei Beiträgen in regionalen Radionachrichten (für die ich ein Telefoninterview gab) ist es schwer zu verfolgen, ob der Beitrag auch gesendet wurde.

Was bleibt? Gemischte Gefühle auf jeden Fall. Wir haben mit viel Energie ein ungeheures Arbeitspensum geleistet, viel Kraft, Zeit, Geld in die Evaluation und damit in die Sicherung und Erhöhung der Qualität künftiger BREBITs investiert. Die im Moment der Drucklegung dieses Heftes immer noch ungesicherte personelle Situation einiger Mitarbeiter/-innen der Koordinationsgruppe stimmt nachdenklich. Schaffen wir noch einige Jahre? Ehrenamtlich lässt sich ein solches Programm nicht stemmen. Verzichten können wir auf niemanden im Team.

■ KONTAKT

GSE e.V.

Weißenseer Weg 35, 13055 Berlin

Tel. (030) 29 00 64 71

Gse.berlin@gmx.de

www.gse-ev.de, www.betterplace.org/organisations/gse-ev



INKOTA-netzwerk e.V.

Magdalena Freudenschuß



Welternährung ist einer der zentralen Themenstränge der INKOTA-Arbeit. Das INKOTA-netzwerk arbeitete in den letzten Jahren zu Agrokraftstoffen und zu „Land Grabbing“. Für das INKOTA-netzwerk sitze ich seit einigen Jahren in der Koordinationsgruppe. Thematisch so plausibel wie noch nie.

Entwicklung fängt im Norden an. In der BREBIT mitzuarbeiten hieß für mich auch in diesem Jahr wieder: Ein Thema so aufzuarbeiten und ein großes Projekt so zu durchdenken, dass das Denken hier bei uns in

Brandenburg, im Globalen Norden, in Bewegung kommt.

Lernen konnte ich vieles: von meinen sansibarischen Kolleginnen und Kollegen, bei der Arbeit in der Koordinationsgruppe, in den Diskussionen mit anderen Referentinnen und Referenten im Rahmen der Fortbildung und aus meiner eigenen Auseinandersetzung mit dem Thema.

Teamarbeit in der Fläche, darin ist die Koordinationsgruppe gut. Und gleichzeitig liegen darin auch immer wieder große Herausforderungen ...

Ernährungssouveränität – dieses Stichwort steht für eine Perspektive, die mir im Rahmen der BREBIT und des Globalen Lernens insgesamt zentral erscheint: Konzepte und Positionen aus dem Globalen Süden hier in die Debatte zu bringen.

Richtig viel Energie zog ich aus der Arbeit mit der Jugendgruppe, die aus ihrer Begegnungsreise in Sansibar/Tansania heraus mehrere Workshops im Rahmen der BREBIT durchgeführt hat.

Nachhaltigkeit fängt bei uns selbst an. Wie sieht es mit meinen

Essgewohnheiten aus? Wo kann ich konsequenter werden? Fragen, die mich auch durch die BREBIT-Arbeit begleiteten.

Ärger gehört auch dazu. Vielleicht auch eher: Immer wieder neu gespeiste Empörung, wie ungerecht der Zugang zu Nahrungsmitteln global gestaltet ist.

Hospitationen und Evaluation stellten sich in diesem Jahr für die Koordinationsgruppe als Zusatzaufgabe. Auch da konnte ich mich immer wieder einbringen.

Reflexion, das ist aus meiner Sicht das A und O von Bildungsarbeit. Mit der Gestaltung der Fortbildung habe ich versucht, auch in diesem Jahr den BREBIT-Referentinnen und -Referenten einen Raum für das Nachdenken und Hinterfragen der eigenen Rolle zu schaffen.

Uns nach Ruhephasen sehndend – das ist wohl der kollektiv geteilte Zustand der Koordinationsgruppe nach jeder BREBIT ...

Nach den Aktionswochen arbeitete ich als Teil des Redaktionsteams an der Dokumentation der 9. BREBIT: Texte schreiben, Fakten für Mindmaps recherchieren, Texte redigieren und mehrere Runden Korrekturlesen ...

Genug bleibt weiterhin zu tun.

Auf in die BREBIT 2013 (hoffentlich ...)!

■ KONTAKT

Magdalena Freudenschuß

INKOTA-netzwerk e.V.

Chrysanthemenstraße 1-3

10407 Berlin

Tel. (030) 42 08 202-0

freudenschuss@inkota.de

www.inkota.de

Verbund Entwicklungspolitischer Nichtregierungsorganisationen Brandenburgs e.V. (VENROB)

Uwe Prüfer



Das BREBIT-VENROB-Verhältnis bleibt ein festes und auch die diesjährige 9. BREBIT hat ausreichend Anlass zur gegenseitigen Bereicherung geboten.

Dabei ist die Rolle von VENROB seit 2004 relativ konstant geblieben. Die Geschäftsstelle des Landesnetzwerkes kümmert sich um allerlei Kontakte und Beziehungen, vor allem zu Politikerinnen und Politikern sowie zu Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern in den Ministerien Brandenburgs. Seit 2008 können wir dies zu zweit tun, da ich jugendliche Verstär-

kung durch das Freiwillige Ökologische Jahr habe. Somit gehörten 2012 auch Jan Kopitschke (bis August) und Niklas Nowak (seit September) zur Koordinationsgruppe.

Damit konnte VENROB beispielsweise erstmalig und in Kooperation mit dem Verein WeltTrends e.V. eine Fachtagung „Hunger im 21. Jahrhundert. Herausforderungen an Gesellschaft und Politik“ an der Universität Potsdam organisieren.

Es war wichtig zu sehen, dass zur Eröffnung der BREBIT in diesem Jahr erneut die Vorsitzenden von zwei relevanten Ausschüssen des Landtages Brandenburg gekommen waren: Herr Krause (Bildung, Jugend und Sport) und Frau Richstein (Europaangelegenheiten und Entwicklungspolitik). Denn die BREBIT hat nicht zuletzt auch ein bildungspolitisches Anliegen, welches noch breiter bekannt gemacht werden muss.

Leider war unsere Freude zur BREBIT-Abschlussveranstaltung in Lübbenau beim traditionellen Ausblick auf die BREBIT 2013 nicht ungetrübt. Denn den nachfragenden Schüler/-innen und Lehrer/-innen konnte ausgerechnet für die 10. BREBIT nicht zugesagt werden, dass wir diese im Umfang der vergangenen sechs bis sieben Jahre wieder durchführen können, vom Zuwachs 2012 ganz zu schweigen. Denn für die dafür benötigten Stellen bei mehreren Vereinen der Koordinationsgruppe fehlen einfach Gelder, über die bisher keine Klarheit erzielt werden konnte, ob sie aus Landesmitteln zur Verfügung gestellt werden.

Nun ja. Es hat mir Spaß gemacht, selbst als „alter Hase“ in puncto Entwicklungspolitik und Globales Lernen einige neue interessante Dinge über unsere „Eine Welt“ erfahren sowie weitere unterschiedliche Methoden der entwicklungspolitischen Bildungsarbeit kennengelernt zu haben.

■ KONTAKT

VENROB

Uwe Prüfer

Schulstr. 8b

14482 Potsdam

Tel. (0331) 704 89 66

Fax (0331) 270 86 90

info@venrob.org

www.venrob.org



Bei der BREBIT dabei: Ronny Sommerfeld

Auch Einzelengagierte können bei der BREBIT und in der Koordinationsgruppe mitmachen!



Mein viertes Jahr bei der BREBIT – vieles blieb neu und spannend.

Auch in diesem Jahr erstellte ich eine Liste von Arbeitsmaterialien, d.h. Arbeitsheften, Büchern, Filmen, Spielen, Ausstellungen und Internetseiten, für die Akteurinnen und Akteure der BREBIT zum diesjährigen BREBIT-Thema. Ich erarbeitete Flyerentwürfe für die Treffen der Akteurinnen und Akteure und die Fortbildung der Referentinnen und Referenten, betrieb Angebotsakquise bei möglichen Projektpartnerinnen und -partnern und bewarb BREBIT-Veranstaltungen

an schulischen und außerschulischen Bildungseinrichtungen. Für den BREBIT-Auftakt in Potsdam und den Abschluss in Lübbenau war ich jeweils für die erfolgreiche Durchführung eines Workshops mitverantwortlich und kümmerte mich um einen reibungslosen Ablauf dieser Veranstaltungen. Auch in diesem Jahr hospitierte ich wieder in zahlreichen BREBIT-Projekten und begleitete das ganze Jahr die BREBIT fotografisch. Außerdem erarbeitete ich mit der Schülerband SBON der Oberschule Bad Freienwalde einen neuen BREBIT-Song namens „Egal“, welcher sich mit dem Desinteresse vieler Jugendlicher für globale Problemstellungen befasst. So weit, so gut.

Das Highlight dieser BREBIT war für mich zweifelsohne der knapp vierwöchige Aufenthalt auf der Insel Unguja in Tansania

von Mitte Juni bis Mitte Juli. Im Rahmen eines Anschlussprojektes zu der in Potsdam 2011 durchgeführten Internationalen Jugendbegegnung gab es in diesem Jahr ein Wiedersehen mit unseren bolivianischen und sansibarischen Freundinnen und Freunden am Indischen Ozean. Neben mehrtägigen Seminarblöcken, welche sich thematisch mit Ernährung befassten, bereisten wir die Insel und kamen mit vielen Menschen ins Gespräch. So interviewten wir unter anderem Bauern und Bäuerinnen, Händler/-innen sowie Lehrer/-innen zu ihren Arbeits- und Lebensbedingungen. Anerkennend möchte ich auch unsere jugendlichen Seminarteilnehmer/-innen erwähnen. Ihr selbstverständlicher und sorgsamer Umgang miteinander, ihre Eigenständigkeit trotz des jungen Alters sowie ihr Interesse an den Lebenswelten von Menschen in anderen Ländern beeindruckten mich sehr. Ich bin froh, ein Teilnehmer dieses Projektes gewesen zu sein.

Die BREBIT hat in ihren Grundstrukturen über die Jahre an Qualität und Kontinuität gewonnen, Langeweile kam nie auf, was wohl auch daran liegt, dass sie immer noch überraschen kann. Was wohl im nächsten Jahr geschieht?

■ KONTAKT

Ronny Sommerfeld
Alfred-Dengler-Str.1
16225 Eberswalde
Tel. (03334) 36 92 01
r.sommerfeld@brebit.org

Bei der BREBIT dabei: Niklas Nowak

Freiwilliges ökologisches Jahr (FÖJ) beim VENROB e.V.



Als ich mein freiwilliges ökologisches Jahr beim VENROB e.V. (Verbund Entwicklungs-politischer Nichtregierungsorganisationen Brandenburgs e.V.) begann, erfuhr ich, dass es neben den anfallenden Verein-saufgaben auch dazu gehöre, die BREBIT-Ko-Gruppe zu unterstützen. Ich konnte mir zu diesem Zeitpunkt noch nicht genau vorstellen, wie viel Arbeit sich hinter einer Veranstaltung wie der BREBIT verbirgt. Beim ersten Treffen mit der Koordinations-gruppe, lernte ich die anderen Mitglieder kennen und erhielt einen kleinen Einblick

in deren beziehungsweise unser Arbeitsfeld.

Als ich zum ersten Mal im Büro von Michaela Blaske, der Lan-deskoordinatorin der BREBIT, stand, wurde mir bewusst, was hier alles hinter den Kulissen geleistet wird. Es ging gleich an die Arbeit: Plakate zu den einzelnen Veranstaltungen bedrucken, was bei etwa 170 Veranstaltungen ein bisschen gedauert hat. Viele weitere Besuche folgten und somit auch viele weitere Aufgaben wie den BREBIT-Online-Katalog ausfüllen, Evaluierungsbögen für Lehrer/-innen, Schüler/-innen sowie Referentinnen und Referenten vorzubereiten und sie zusammen mit den Plakaten und Verträgen zu verschicken sowie weitere Detailarbeit. Als das alles geschafft war, ging es auch schon los! Der Auftakt der 9. BREBIT stand an: Tische rücken, Banner aufhängen, Flyer verteilen und am Einlass helfen. Beim Auftakt half ich mit, wo Not am Mann war. Während der dreiwöchigen BREBIT war ich unterwegs, um

zu hospitieren, lernte somit auch einzelne Referentinnen und Re-ferenten mit ihren Projekten kennen und bekam einen Einblick in deren Arbeitsalltag. Am 15. November in Lübbenau fand die große Abschlussveranstaltung statt. Wie schon bei der Auftaktver-anstaltung half ich mit, wo ich nur konnte. Ich habe während der 9. BREBIT neben vielen Einblicken hinter die Kulissen auch viel rund um das Thema Ernährung gelernt. Was, wann und wie in Ghana gefrühstückt wird oder was Apathapi ist, sind nur zwei meiner vielen neuen Einblicke in die globale Ernährung.

Für die Teilnehmer/-innen der BREBIT sind nach der Abschluss-veranstaltung drei Wochen voller Projekte mit neuen Eindrücken und Erkenntnissen vorbei, doch bei uns geht der Stress noch wei-ter. Nun ist es meine Aufgabe geworden, bei der BREBIT-Doku zu helfen. Dort ergänze ich den Veranstaltungskatalog und schreibe Berichte wie zum Beispiel diesen hier.

In meinem zweiten FÖJ-Halbjahr werde ich hauptsächlich meiner Tätigkeit im VENROB e.V. nachgehen, was aber nicht ausschließen soll, zusätzlich bei der Planung der 10. BREBIT mitzuhelfen.

■ KONTAKT

VENROB

Schulstr. 8b

14482 Potsdam

Tel. (0331) 704 89 66

Fax (0331) 270 86 90

info@venrob.org

www.venrob.org



10. BREBIT 2013

Global unterwegs

Digitale Datenautobahn

Wer hat Zugang zum Internet?
80 Prozent der Weltbevölkerung leben im Globalen Süden, verfügen aber nur über 50 Prozent aller Internetanschlüsse. Der Zugang zu Informationen sowie der Austausch durch Internet und Mobiltelefonie – wie müssen die in einer gerechten Welt gestaltet sein?



Städtische Verkehrssysteme

Autogerechte Stadt oder nahverkehrsfreundliche Stadt oder Fahrradstadt?

Was funktioniert am besten?

Vorbild Bogota: Verkehrssystem „Transmilenio“ mit kostenfreien Bussen und vielen Fahrradwegen. Wie gehen Städte wie Berlin, Potsdam, Jakarta, Rio de Janeiro oder Peking mit dem Verkehr um?

Essen „on the road“

Unsere Lebensmittel legen oft tausende Kilometer zurück, bevor sie auf unserem Teller landen. Einen Großteil der Nahrungs- und Futtermittel importieren wir aus der EU und vielen Entwicklungsländern. Doch sind Birnen aus Chile, Kiwis aus Israel, Honig aus Mexiko und Erdbeeren aus Spanien nachhaltig?



Verkehr macht krank

Lärm, Abgase, Verkehrstote. Der Verkehr hat viele negative Seiten. Wie kann der Verkehr weltweit umweltfreundlicher und sicherer werden? Wie mobil müssen wir im Zeitalter der Globalisierung überhaupt sein?

Wer ist mobil?

Europäer/-innen können in viele Länder der Erde ohne Visum reisen. Menschen aus den Ländern des Globalen Südens benötigen hingegen teure Visa, um in die EU reisen zu dürfen. Andere nehmen auf ihrem Migrationsweg große Gefahren in Kauf. Die Außengrenzen Europas werden immer mehr zur tödlichen Barriere. Wem dienen solche Grenzen?



Menschen, Daten, Waren grenzenlos mobil?

Bildung durch Mobilität

Vor allem in ländlichen Regionen ist der Schulweg für viele Kinder sehr weit. Wer sich die Fahrt zur Schule leisten kann, hat einen Vorteil und bessere Zukunftschancen.

Manche Busfahrer/-innen nehmen Schulkinder umsonst mit. Wo gibt es Schulbusse, wo nicht?



Privileg Mobilität

In vielen Ländern des Südens ist Mobilität für viele unbezahlbar:

Wie kommen Menschen ins Krankenhaus, wenn sie sich kein Busticket leisten können?

Wie können Menschen ihre Rechte einklagen, wenn sie sich die Fahrt zu Behörden nicht leisten können?

Gleichzeitig werden Europäer/-innen immer mobiler:

Sie reisen für einen kurzen Sommerurlaub oder einen Städtetrip Hunderte, Tausende Kilometer – auf wessen Kosten?

Arbeitsplatz Verkehr

Überall auf der Welt gibt es Taxifahrer/-innen. Auf Schiffen und in LKWs transportieren Menschen Waren und andere Menschen quer durch die Welt. Doch die Arbeitsbedingungen sind sehr unterschiedlich. Welche Lebensperspektiven haben diese Menschen? Warum arbeiten auf europäischen Containerschiffen so viele Menschen aus dem Globalen Süden?

Editorial	1
Ein Aperitif, der Appetit auf mehr machte	2
Das Startsignal der Ministerin <i>Dr. Martina Münch, Ministerin für Bildung, Jugend und Sport des Landes Brandenburg</i>	3
Projekte der BREBIT	
Ist die Bananenstaude vom Scheinstamm bis zur Blüte nutzbar? <i>Yuliana Irawati Gubernath</i>	4
Essen (er)fassen <i>Laura Hörath</i>	6
Land Grabbing: Die globale Jagd nach Ackerland <i>Malte Engel</i>	8
Der Süden auf dem Frühstückstisch <i>Katleen Haefele</i>	10
Die Nahrungsmittelkrise und ihre Ursachen <i>François Tendeng</i>	12
Gastronomie Global <i>Bianka Ruge, Judith Corbet</i>	14
Sei schlau wie ein Frosch – Hunger muss nicht sein <i>Mauricio Pereyra Morales</i>	16
Die Raupe von Kinshasa <i>Marianne Ballé Moudoumbou, Losambola Djemba</i>	18
Bali – Wasser und Reisknappheit <i>Ni Ketut Warsini</i>	20
Cocoa – Whom does it make happy? <i>Leoward Cabangbang</i>	22
Die Kartoffel in aller Munde <i>Susana Fernandez de Frieboese</i>	24
Apthapi oder Tütensuppe? <i>Coral Salazar Torrez, Karl Hildebrandt</i>	26
BREBIT ist das ganze Jahr: Essen für alle ... und immer ...	28
Ein Abschluss mit viel Würze und einigen Wermutstropfen	30
Veranstaltungsorte 2012	33
Veranstaltungen der 9. BREBIT	34
Die Koordinationsgruppe	38
Ausblick	46



Für die ideale Unterstützung

danken wir unserer Schirmherrin, Dr. Martina Münch, Ministerin für Bildung, Jugend und Sport des Landes Brandenburg. Dafür, dass die BREBIT-Koordinationsgruppe die Infrastruktur der RAA nutzen kann, bedanken wir uns bei dem Geschäftsführer der RAA Brandenburg, Alfred Roos, den Kolleginnen und Kollegen.

Allen Teilnehmenden, den Referentinnen und Referenten sowie den Organisatorinnen und Organisatoren danken wir für ihr Engagement und hoffen, dass sie bei der 10. BREBIT wieder dabei sind.

Impressum

Herausgeber Koordinationsgruppe BREBIT

Der Herausgeber ist für den Inhalt allein verantwortlich.

Redaktion Magdalena Freudenschuß, Adina Hammoud, Birgit Mitawi

Lektorat Dr. Birgit Scholz

Fotos Uwe Berger, Michaela Blaske, Sandra Grahl, Adina Hammoud, Karl Hildebrandt, Birgit Mitawi, Ronny Sommerfeld, Gabi Struck

Mindmaps Magdalena Freudenschuß

Rezeptauswahl Adina Hammoud

Texte Michaela Blaske, Magdalena Freudenschuss, Sandra Grahl, Adina Hammoud, Birgit Mitawi, Ronny Sommerfeld, Gabi Struck

Layout/Illustrationen Gabriele Lattke, Journalisten&GrafikBüro

Druck Die Umweltdruckerei.de

Gedruckt wurde die Dokumentation auf 100 Prozent Recyclingpapier.

Die Dokumentation kann im BREBIT-Koordinationsbüro bei der RAA Brandenburg bestellt werden:

Koordinationsgruppe BREBIT

c/o RAA Brandenburg, Benzstr. 11/12, 14482 Potsdam

Telefon (0331) 747 80 25, info@brebit.org

Die 9. BREBIT wurde gefördert durch:



Ministerium für Wirtschaft und Europaangelegenheiten des Landes Brandenburg
und
Ministerium für Bildung, Jugend und Sport des Landes Brandenburg



10. BREBIT 2013

Global unterwegs

Menschen, Daten, Waren grenzenlos mobil?

vom 29. Oktober bis zum 21. November 2013



Schirmherrin: Dr. Martina Münch,
Ministerin für Bildung, Jugend und Sport des Landes Brandenburg

Machen Sie mit!